

—  —
IDÉE RECETTE

Tartine de Pur Brebis, piperade et jambon de pays



Tartine de Pur Brebis, piperade et jambon de pays



🍴 4 personnes ⌚ 10 minutes



Ingédients :

- 4 tranches de pain au maïs
- 150g de Pur Brebis Matocq
- 4 c.à.s de piperade
- ¼ de botte de persil
- 4 tranches de chiffonnade de jambon de Pays
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive

Préparation :

Faire griller 4 tranches de pain au maïs. Les arroser d'un fin filet d'huile d'olive et frotter délicatement le pain avec la gousse d'ail.

Réaliser des petits copeaux de Pur brebis Matocq.

Déposer une cuillère à soupe de piperade sur chaque tranche de pain, puis ajouter la chiffonnade de jambon de Pays.

Parsemer les copeaux de fromage sur les tartines puis ajouter du persil ciselé.

Une recette rapide et gourmande !

Depuis 1950, la Fromagerie Matocq, située dans le village d'Asson au cœur du Béarn, affine des fromages d'exception au lait de brebis, vache ou chèvre.

Océan Atlantique Landes



Espagne

Un savoir-faire familial, inspiré des bergers, qui respecte la tradition Basco-Béarnaise : un brossage à sec pour l'affinage basque et humide pour l'affinage béarnais.

Fromagerie Matocq – Route du Col du Soulor – 3 chemin Grabot
64800 ASSON – Tél : 05.59.71.40.03 – contact@matocq.fr
www.matocq.fr