



PURÉE AUX DEUX POMMES, REBLOCHON ET JAMBON FUMÉ

ACCOMPAGNÉE DE SON CHIGNIN 73

Une suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas



NICOLAS

Préparation : 25min
Temps de cuisson : 35min

Niveau : Facile
Budget : Bon marché

POUR 6 PERSONNES

- Tranches de jambon fumé : 12
- Crème liquide : 20cl
- Reblochon : 1/2
- 4 épices : 3 pincées
- Pommes de terre : 900g
- Sel, poivre
- Pommes : 500g
- Beurre : 50g

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Recouvrir une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé, puis étaler les tranches de jambon fumé.
- Enfourner trente minutes.
- Après avoir pelé et coupé les pommes de terre en morceaux, les faire cuire dans un bouillon d'eau salée, jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres.
- Parallèlement couper en petits morceaux les pommes.
- Faire fondre le beurre dans une sauteuse, puis y incorporer les morceaux de pommes et 10cl de crème liquide.
- Poursuivre la cuisson jusqu'à obtention de pommes fondantes.
- Une fois les pommes de terre cuites, les égoutter, puis les replacer dans la casserole encore chaude. Y incorporer la compote de pomme obtenue, puis les 10cl de crème liquide restants. Sur feu doux, y ajouter le sel, poivre et les 4 épices.
- Dans de petits ramequins, répartir la purée obtenue et ajouter trois petits morceaux de reblochon. Glisser le tout au four pour faire fondre le fromage.
- Ajouter les tranches cuites de jambon fumé sur la purée chaude, puis déguster !



Imprimé sur papier **recyc**, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE CHIGNIN 73 2017

AOP SAVOIE

Nez frais mentholé,
aux notes minérales.

Joli caractère minéral.

Belle allonge franche et
fraîche.

Pourquoi cette alliance ?

Son fruité et sa fraîcheur
convieront
parfaitement au gras et
aux arômes du fromage.

Retrouvez toutes les recettes
de Nicolas sur **recettes.**

nicolas.com