

Tamié en petit casse-croute

Ingrédients

- ;
- 8 tranches fines de jambon de Savoie ;
- 4 tranches de pain noir Pumpernickel ;
- 40 g de beurre demi-sel ;
- 20 g de noix.
- 200 g de jeunes pousses germées (alfalfal, fenouil, cresson...) ;
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre ;
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ;
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza ;
- Sel et poivre.

La recette

Pour commencer cette recette au Tamié, découper 2 rectangles dans chaque tranche de pain noir à l'aide d'un cercle à entremet rectangulaire (8x4 cm) qui servira de gabarit. Procéder de même avec le jambon de façon à obtenir 16 rectangles.

Retailler de même les tranches de **fromage de l'abbaye de Tamié**.

Réduire les noix en poudre et les mélanger avec le beurre amolli. En tartiner le pain sur un côté. Poser au fond de la forme à entremets 1 rectangle de pain, côté beurré vers le haut. Poser dessus 1 rectangle de fromage, puis 2 rectangles de jambon. Renouveler l'opération et terminer par 1 rectangle de pain, côté beurré contre le jambon. Bien tasser puis envelopper le casse-croute (montage et forme à entremets) dans du film alimentaire.

Procéder de même pour les autres compressions et réserver au frais durant 2 heures.

Préparer la vinaigrette en mélangeant le vinaigre, les huiles, du sel et du poivre.

Assaisonner les graines germées. Démouler les casse-croutes au **Tamié** et les servir avec la salade.