

Crépinette à la savoyarde.



4 pers.



25 min



25 min



Vin rouge du Languedoc, cépage
Grenache. Notes de fruits rouges, épices.



INGRÉDIENTS.

1 crépine
220g de courge Bleue
de Hongrie
4 tranches de mortadelle
à la pistache
4 tranches fines de
poitrine fumée
80g de pain aux
céréales
100g de gorgonzola
3 cèpes de taille
moyenne
80g de myrtilles
3 c. à soupe de génépi
Sel & poivre

PRÉPARATION.

1. Préchauffez le four à 150°C.
2. Réalisez 4 tranches fines de pain aux céréales et toastez-les.
3. Epluchez la courge et détaillez-en 100g en brunoise. Réservez 8 lamelles fines pour le décor.
4. Détaillez également 2 cèpes et la poitrine fumée en brunoise.
5. Réservez quelques dés de poitrine fumée et le dernier cèpe tranché pour la finition.
6. Mélangez délicatement la brunoise de légumes avec le gorgonzola, les myrtilles (conservez-en quelques unes pour la finition), la poitrine fumée, le génépi, et assaisonnez.
7. Sur un carré de crépine de 10x12cm environ, déposez harmonieusement une myrtille coupée en deux, 2 lamelles de courge, quelques allumettes de poitrine fumée, 2 tranches de cèpe, la mortadelle puis une cuillerée de farce.
8. Rabattez les bords de la crépine, retournez le tout sur une tranche de pain préalablement grillée et enfournez 25 minutes.



DES HALLES
ET DES
GOURMETS