



## LIVAROT E. GRAINDORGE *aux raisins et aux pistaches*

### Ingrédients: (pour 4 personnes)

250g de Livarot E. GRAINDORGE

75 g. de beurre + 20 g. pour les oignons

50 g. de raisins secs macérés dans le Calvados ou du jus de pomme

200 g. d'oignons

1 trait de vinaigre de cidre

4 grosses pomme de terre cuites en robe des champs

50 g. de pistaches décortiquées et non salées

### Préparation: 20 mn

- Oter la peau du Livarot, mixer avec le beurre et ajouter les raisins.
- Déposer sur une feuille de papier aluminium et rouler pour obtenir un cylindre de 3 cm de diamètre. Laisser durcir au frais.
- Eplucher et émincer les oignons et faire sauter dans le beurre, déplacer avec le vinaigre de cidre et laisser mijoter jusqu'à obtention d'oignons confits et fondants.
- Couper des rondelles de pommes de terre cuites et déposer une cuillère d'oignons sur chacune d'elle.
- Détailler le rouleau de fromage en tranches de 1,5 cm d'épaisseur.
- Rouler ces tranches dans les pistaches concassées et poser une rondelle sur chaque tranche de pomme de terre.

### Suggestions :

- Présenté à plusieurs sur une assiette accompagné d'une salade, ce plat deviendra une entrée originale.
- Une variante: le pain de campagne grillé ou non pourra remplacer la pomme de terre.
- Servi froid, une préparation la veille peut s'envisager.