



Pont l'Évêque E. GRAINDORGE *surprise*

Ingrédients pour 4 personnes :

1 Pont-l'évêque E.Graindorge
100 g. de pruneaux dénoyautés
2 tranches de jambon fumé
2 cuillères à soupe de noisettes
2 cuillères à soupe d'amandes

Temps de préparation : 20 mn

- Couper le Pont-l'évêque en 3 tranches identiques dans l'épaisseur.
- Sur la première tranche, étaler les pruneaux mixés.
- Poser la deuxième tranche de fromage et recouvrir avec le jambon.
- Poser la dernière tranche de fromage
- Recouvrir le fromage de noisettes et amandes grillées et concassées.
- Laisser durcir 10 mn au congélateur et détailler des cubes égaux et mettre des piques en bois et vous obtenez un fromage surprise.

Suggestions :

- Les pruneaux pourront être mixés avec 1 trait de Calvados ou de Pommeau.
- Servi sur une planche, il pourra être coupé à table à l'apéritif ou même en entrée selon la taille des morceaux, accompagné d'une salade.