

Tartine de brie de Meaux fermier, Andouille de Guémené et croustillant d'ail

En accord « mets & vins » avec un Vacqueyras rouge

Surprenez-vous ou vos convives avec cette idée de recette originale ! Une tartine de gourmandises qui s'accordera parfaitement avec un Vacqueyras rouge.

Les déclinaisons sont multiples et les possibilités et associations gourmandes sur une tartine sont très variées. Avec de jolies tartines on peut surprendre, revisiter, tester et surtout nous régaler.

Cette tartine de brie de Meaux fermier, Andouille de Guémené et croustillant d'ail s'accordera parfaitement avec un Vacqueyras rouge.

INGREDIENTS : (pour 2 personnes)

- 4 belles tranches de pain de campagne ou autre
- 4 tranches dans la longueur de brie de Meaux
- 12 tranches fines d'andouille de Guémené
- 2 c.à.soupe de l'ail frit de commerce ou maison
- huile d'olive de Provence

PREPARATION :

Préchauffer votre four à 180°C.

Disposer les tranches de pain de campagne sur une plaque du four.

Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Enfourner pour 3 à 4 minutes.

(Le pain doit rester moelleux au milieu et non trop dur !).

Faire chauffer une large poêle sans matière grasse.

Faire griller les tranches d'andouille des deux côtés.

Réserver.

Préparer deux jolies assiettes de service et disposer vos tartines grillées.

Disposer les tranches de brie de Meaux sur le pain.

Ajouter les rondelles d'andouille.

Juste avant de servir saupoudrer d'ail frit.

Servir vos tartines avec la salade roquette ou mesclun accompagnées d'un verre de Vacqueyras rouge.

ASTUCE : Vous pouvez servir vos tartines avec quelques quartiers de figues violettes.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ».