

Biscuit de Jardin

Beurre composé au jambon fumé et Beaufort d'alpage

Condiment praliné au Langres

Ingrédients pour le biscuit de jardin

- 160 g de lait entier
- 45 g de beurre
- 40 g de jaunes d'œufs
- 10 g de d'huile
- 10 g de levure
- 170 g de farine
- 10 g de sucre
- 2 g de sel
- 120 g de blanc d'œuf
- 1 bouquet de feuille de céleri

Faire fondre le beurre, l'ajouter au lait, faire tiédir l'ensemble pour diluer la levure. Mélanger le lait et le beurre avec les jaunes, l'huile, la farine, le sucre, le sel. Laisser pousser.

Monter les blancs d'œufs en neige. Hacher les feuilles de céleri.

Ajouter les feuilles de céleri et les blancs montés à l'appareil, puis étaler sur plaque avec une feuille de papier silicone. Enfourner à 160°C pendant 10 minutes. Laisser refroidir.

Au moment de servir toaster le biscuit taillé en rectangles, y déposer vos préparations.

Ingrédients du beurre composé au jambon fumé et Beaufort d'alpage

- 100 gr de beurre doux
- 100 gr de jambon fumé
- 1 cuil à soupe de moutarde Amora
- 100 g de Beaufort d'alpage

A l'aide d'un robot coupe, mixer le jambon fumé, ajouter le beurre à température et la moutarde, mixer de nouveau pour obtenir une matière crémeuse, vérifier votre assaisonnement.

Ingrédients Praliné Langres

- 150 g de beurre doux
- 50 g de cèpes secs
- 50 g de praliné
- 100 g de poudre d'amande
- 2 pièces de Langres

Colorer doucement les cèpes avec le beurre frais, les égoutter. Garder le beurre pour une autre utilisation. Mixer à froid les cèpes avec les autres ingrédients étaler et conserver au froid.

Les derniers gestes

Tailler le biscuit en rectangles, les toaster et y déposer dessus pour une partie le beurre composé avec de fines lamelles de Beaufort d'alpage et pour d'autre le condiment praliné avec des morceaux de Langres.

