



8 PERSONNES

Préparation : 30 min

Cuisson : 35 min

- 8 feuilles de brique
- 80 g de beurre
- 100 g de poitrine fumée
- 2 échalotes
- 400 g de pommes de terre
- 1 gros Chaource AOP (450 g)
- 100 g de crème fraîche
- 200 g de tomates
- persil
- 1 salade feuille de chêne
- vinaigre de vin, huile de noix et arachide, sel/poivre

CONSEILS & ASTUCES

Pour d'autres saveurs, remplacez les pommes de terres par des panais

Tapas/Entrée

AUMONIERE « CHA-CHA » CROUSTI-FONDANTE

1. Épluchez les pommes de terre et taillez-les en dés. Faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante.
2. Taillez la poitrine de porc en bâtonnets et ciselez les échalotes. Faites revenir le tout dans une poêle avec une petite noisette de beurre.
3. Taillez les tomates et le Chaource en dés (après l'avoir écrouté) puis hachez le persil. Mettez le tout dans un saladier et ajoutez les dés de pomme de terre et les lardons/échalotes refroidis. Enfin ajoutez la crème fraîche, mélangez bien et assaisonnez.
4. Prenez une feuille de brique, badigeonnez-la de beurre fondu.
5. Déposez 2 cuillères à soupe de votre mélange au centre de la feuille de brique et refermez-la en forme de bourse. Maintenez-la fermée avec un cure dent. Faites de même avec les autres feuilles de briques.
6. Enfourez les aumônières à 180°C pendant 10 à 15 min.
7. Pendant ce temps lavez la salade et faites une vinaigrette avec de l'huile de noix, de l'huile d'arachide et du vinaigre de vin. Assaisonnez.
8. Servez les aumônières dès la sortie du four avec un peu de salade.

Recette sur une idée originale de la section hôtelière du
Lycée Vauban (Auxerre - 89)