

Pain de campagne aux asperges et au Suprême des Alpes Michel Grossrieder

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 8 tranches de Suprême des Alpes Michel Grossrieder
- 8 tranches de pain de campagne
- 8 pommes de terre (cuites à point)
- 24 asperges
- 8 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre
- Cresson
- Fines herbes

Étapes de la préparation





1. Faites bouillir les pommes de terre juste à point.
2. Laissez-les refroidir et coupez-les en fines tranches.
3. Epluchez les asperges et faites-les cuire dans de l'eau chaude. Elles doivent rester fermes.
4. Tartinez les tranches de pain de crème fraîche et garnissez-les de pommes de terre et d'asperges.
5. Assaisonnez avec un peu de poivre et de sel.
6. Placez les tranches de Suprême des Alpes sur les tartines et faites-les cuire au four à 200°C durant 15 min.
7. Garnissez de cresson et de fines herbes pour finir.