

Mille et une feuilles de Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 200 g de Gruyère de France
- 9 tranches de jambon sec
- 150 g de pâte de coing
- 1 botte de ciboulette
- Gros sel

Préparation

- Faites bouillir une casserole d'eau bien salée, trempez 10 secondes la botte de ciboulette préalablement lavée à l'eau claire puis plongez immédiatement dans l'eau glacée.
- Découpez le Gruyère de France et la pâte de coing en tranches très fines.
- Dans un plat à bord haut, déposez une feuille de papier film. Tapissez le fond avec trois tranches de jambon puis déposez dessus trois tranches de pâte de coing puis de Gruyère de France. Réitérez l'opération en terminant par le jambon.
- Pressez légèrement avec un plat de même gabarit et placez au réfrigérateur pendant une bonne heure.
- Lorsque votre préparation est bien froide, découpez des petits rectangles à l'aide d'un couteau à lame fine et très tranchante.
- Égouttez la ciboulette sur un linge propre puis nouez un à un les petits rectangles avec ces petits brins.

Le petit conseil

- Il vous est possible de remplacer la pâte de coing dans cette recette par quelques fruits confits tels que pruneaux, abricots ou figues.



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyèredFrance