

LES TOASTS DES FÊTES

SOCCA CHIPS®

By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 1 paquet de Socca Chips®
- Du Comté
- De la truite fumée
- Du jambon cru
- Des oeufs de lompe
- Du fromage frais type St Môret
- Des copeaux de parmesan
- Des pignons de pin
- Des marrons concassés
- Du persil frais

RECETTE

- Sélectionnez les plus beaux pétales de chips et mettez-les de côté
- Pour ceux au fromage réservez-les dans un plat allant au four. Disposez dessus quelques copeaux de Comté et glissez les quelques minutes dans un four bien chaud pour faire fondre le fromage. Sortez-les et ajoutez quelques pignons, dégustez rapidement (faites-les en dernier ils sont meilleurs bien chaud).
- Garnissez autres toasts avec un peu de fromage frais, un morceau de truite fumée, une petite cuillère d'oeufs de lompe et un peu de persil ciselé
- Pour ceux au jambon, ajoutez dessus un peu de marrons et quelques copeaux de parmesan ...
- Vous allez vous régaler ...

LA SUGGESTION DU CHEF

Les toasts peuvent être déclinés en fonction de vos envies. Par exemple avec du pâté, de la brousse végétale, du jambon à la truffe etc ...

