

TARTINES AU BLEU DE GEX HAUT-JURA ET AUX DEUX CANARDS

Ingrédients : pour quatre personnes

- Une baguette de pain
- 16 tranches de magret de canard fumées
- 4 aiguillettes de canard
- 150g de Bleu de Gex
- 150g de cerneaux de Noix
- Ciboulette, Sel, Poivre, Roquette et Huile de Noix

Préparation :

Coupez la baguette en deux.

Tranchez les deux parties dans la longueur, puis parsemez de ciboulette ciselée.

Faites revenir rapidement les aiguillettes dans une poêle. Laissez-les tiédir et émincez-les en fines tranches.

Répartissez-les sur les tartines, ajoutez les fines tranches de magret, puis le Bleu de Gex en fines tanches.

Décorez vos tartines en y déposant les cerneaux de noix et quelques feuilles de roquette.

Salez, poivrez puis versez un filet d'huile de noix. **Bon appétit.**



Recette proposée par le Syndicat Interprofessionnel du Bleu de Gex

Haut Jura