

Une semaine en cuisine

Bruschettas de patate douce



NOTRE BON ACCORD
Bordeaux, Producta Vignobles, Hona, 2018.
Cépage : 100 % merlot.
Des arômes de fruits rouges qui tranchent bien avec la douceur de la patate douce, tout en offrant de la fraîcheur au speck. En GMS, 4,50 €.



Bruschetta de patate douce à la fourme d'Ambert

POUR 4 PERS. | PRÉPARATION 20 MIN
CUISSON 35 MIN | FACILE | BON MARCHÉ

• 8 tranches de speck (jambon cru italien) • 2 patates douces oranges • 2 cébettes
• 1/2 pomme granny-smith • 2 branches de thym • 300 g de fourme d'Ambert
• 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à café de quatre-épices • Sel • Poivre

1. Lavez soigneusement les patates douces et coupez-les en 4 tranches, en retirant les entames. Préchauffez le four à 200 °C et placez les tranches bien à plat sur une plaque à four tapissée de papier cuisson.
2. Badigeonnez-les d'huile, parsemez-les de thym effeuillé. Assaisonnez en sel, poivre et quatre-épices. Enfourez pour 20 à 30 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
3. Lavez la pomme et taillez-la sans la peler à la mandoline pour obtenir de très fines tranches. Émiettez grossièrement la fourme et émincez les cébettes.
4. Répartissez les tranches de speck sur celles de patate douce, parsemez de fourme d'Ambert et enfourez sous le grill du four pour quelques minutes en surveillant bien.
5. Sortez-les lorsqu'elles sont bien gratinées, puis parsemez-les de quelques lamelles de pomme et de cébette. Dégustez sans attendre.