

Des Fromages AOP et IGP pour distraire le repas

Recette proposée par Sonia Ezgulian et photographiée par Emmanuel Auger

Sainte-Maure de Touraine AOP aux herbes



Pour 4 personnes

Ustensile : emporte-pièce

1 bûche de Sainte-Maure de Touraine AOP

1 ficelle de pain aux graines

8 brins de ciboulette

1 fine tige de céleri branche avec feuilles jaunes

2 tiges d'estragon

1 filet d'huile d'olive

Taillez la bûche de fromage en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur. Avec un petit emporte-pièce en forme de fleur, d'étoile ou de cœur, évidez le centre des tranches de fromage.

Effeuillez les tiges d'estragon puis hachez-les très finement avec la ciboulette et le céleri (tige et feuille). Arrosez d'huile d'olive, poivrez et mélangez. Coupez la ficelle en fines tranches, déposez une lamelle de fromage et garnissez le centre de hachis d'herbes.

Dégustez cette préparation à l'apéritif. Vous pouvez aussi passer les toasts au four quelques minutes et les déguster avec une salade verte.

→ **Fromages de substitution** : vous pouvez remplacer la bûche de Sainte-Maure de Touraine AOP par du Charolais AOP ou du Chavignol AOP.