

Tartines de potiron au Bleu du Vercors-Sassenage & noix de Grenoble



Tartines de potiron

au Bleu du Vercors-Sassenage & noix de Grenoble

Mon panier

- 4 belles tranches de pain de campagne
- 400 g de potiron
- 200 g de Bleu du Vercors-Sassenage
- 300 g de crème fraîche épaisse
- Vercorais râpé (gruyère du Vercors)
- Quelques cerneaux de noix de Grenoble
- Sel, poivre



Préparation : 15 minutes
Cuisson : 30 minutes



4 personnes



Facile

Aux fourneaux

Vider et éplucher le potiron puis le couper en petits cubes • Les faire cuire environ 20 min dans une casserole d'eau bouillante salée • Retirer l'eau puis réserver • Préchauffer le four à 180°C • Mixer le Bleu puis mélanger avec la crème fraîche • Étaler la crème au Bleu sur les tartines de pain, recouvrir avec les cubes de potiron et quelques cerneaux de noix • Saler, poivrer puis ajouter le Vercorais râpé.

Enfourner 10 min.

Recette de Vincent Grêlé
(AFRAT / Autrans) proposée dans le cadre
des ateliers « AST : une cuisine d'inspiration ».



isère
LE DÉPARTEMENT
www.isere.fr



Rhône-Alpes REGION