

Tartines au Livarot AOP

Recette proposée et photographiée par Dorian Nieto

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 1 Livarot AOP
- 4 tranches de pain de campagne rustique
- 12cl d'eau
- 12cl de vinaigre de cidre
- 30g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- 100g de chou blanc finement émincé
- 6 baies de genièvre
- 12 baies roses
- 6 grains de poivre
- 6 sablés normands
- ¼ de pomme

La veille préparez les pickles au chou blanc.

Mélangez le chou, les baies de genièvre, les baies roses et les grains de poivre puis mettez le tout dans un bocal en tassant bien.

Faites chauffer l'eau, le vinaigre, le sucre en poudre et le sel en mélangeant.

Versez sur le chou et refermez le pot.

Passez les tranches de pain au grille-pain pour les faire légèrement dorer.

Coupez le Livarot AOP en tranches et posez-les sur le pain. Laissez chacun choisir s'il veut passer sa tartine sous un gril brûlant 1 ou 2 minutes pour la gratiner.

Servez accompagné des pickles, de la pomme coupée en tout petits morceaux et des sablés pour que chacun puisse parsemer pickles, pomme et sablés émiettés à son goût sur sa tartine.