

# Snack de pain de campagne

aux fruits secs, caviar d'aubergines et jambon de Parme

LENÔTRE  
PARIS

Recette imaginée par les chefs de l'École Lenôtre

## Recette

Tranches de pain de campagne Emile Viron aux fruits secs	1,5
Caviar d'aubergines	40 g
Fine tranche de jambon de Parme	1
Feuilles (1,5 g) de salade de roquette	6
Noix concassée	2 g
Fleur de ciboulette	

## Caviar d'Aubergines

Préchauffer le four à 150°.

Laver 1kg d'aubergines et couper leur pédoncule, puis les piquer avec 3 gousses d'ail. Les disposer sur une plaque à rôtir avec 30 g d'huile d'olive. Cuire au four pendant 1 heure environ.

Au terme de la cuisson, couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur et récupérer la pulpe (y compris l'ail) avec une cuillère. Dessécher cette pulpe dans une casserole à feu doux en remuant sans discontinuer comme une pâte à choux.

Ajouter, en mixant la pulpe d'aubergine de la fleur de thym fraîche, 1 gousse d'ail finement hachée, le jus d'1/2 citron et 60 g d'huile d'olive. Assaisonner. Réserver à 4°C.

## Assemblage

Tailler un bâtonnet de pain de 1,5 cm par 1 cm sur 11 cm dans la demi-tranche de pain de campagne aux fruits secs et le griller à la poêle. Étaler légèrement le caviar d'aubergines sur la tranche de pain de campagne aux fruits secs (dimensions : 5 x 13 x 1).

Sur la partie gauche, à la douille unie de 12, pocher un boudin de caviar d'aubergines sur la longueur de la tranche. Puis, déposer le bâtonnet de pain sur ce boudin et pocher 3 petites pointes de caviar d'aubergines.

Sur la partie droite de la tranche de pain, déposer du jambon de Parme en donnant du volume tout en jouant avec les feuilles de roquette glacées à l'huile d'olive puis déposer des morceaux de noix concassées.



MOULINS VIRON  
CHARTRES



[www.moulinsviron.fr](http://www.moulinsviron.fr)

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT