



édition française

Migusto Migros
8031 Zürich
058/ 577 13 95
www.migusto.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 62 826
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 19
Fläche: 51 210 mm²

Auftrag: 3002723
AEV (in Tsd. CHF): 8,2

Referenz: 81807039
Ausschnitt Seite: 1/2

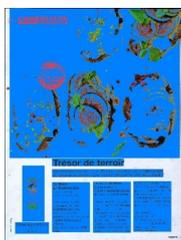




édition française

Migusto Migros
8031 Zürich
058/ 577 13 95
www.migusto.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 62 826
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 19
Fläche: 51 210 mm²

Auftrag: 3002723
AEV (in Tsd. CHF): 8,2

Referenz: 81807039
Ausschnitt Seite: 2/2

Trésor de terroir

Reconnaisable à ses trous, l'Emmentaler est un digne représentant de l'excellence des fromages suisses. Toujours le bienvenu à l'apéro!

Tartines à l'Emmentaler

HORS-D'ŒUVRE
POUR 4 PERSONNES

12 tranches de pain,
p. ex. pain aux noix
60 g de beurre, mou
2 cs de moutarde
4 feuilles de chicorée rouge
1 poire, 4 radis roses
2 figues
200 g d'Emmentaler AOP
Doux

1 botte de ciboulette
20 g de noisettes
20 g de cresson de fontaine
Miel liquide et poivre rose

Faire griller les tranches de pain puis les tartiner de beurre et de moutarde. Tailler la chicorée en lanières. Couper la poire, les radis, les figues et le fromage en tranches. Ciseler finement la ciboulette et hacher grossièrement les noisettes. Répartir le fromage

sur les tartines puis en garnir un tiers avec la chicorée, la poire et les noisettes, un autre tiers avec le cresson et les figues et le reste avec les radis et la ciboulette. Arroser le tout de miel et relever de poivre.

Préparation

env. 30 minutes
Par personne, env. 35 g de protéines, 36 g de lipides, 109 g de glucides, 3800 kJ/920 kcal



Emmentaler AOP Doux
les 100 g,
Fr. 1.60