TARTINE AUX ORNITHOGALES, PECORINO À LA TRUFFE ET FLEURS D'AIL DES OURS

Posted on mai 18, 2019 by Florence Breuil

Category: Tartines
Tag: Ornithogales

Pour réaliser cette tartine de printemps, prenez une tourte de seigle. J'ai bien dit tourte ! Celle-ci vient de la **Boulangerie du Nil**.

Faites revenir vos ornithogales dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et de fleur de sel, juste histoire de les attendrir un peu... Disposez-les sur vos tranches de pain. Comme les ornithogales se font rares, elles méritent bien un pecorino à la truffe, que vous couperez en lamelles sur le dessus. N'ayez crainte, elles ne sont pas susceptibles, elles s'accommoderont tout aussi bien d'un "simple" pecorino ou d'un parmesan !

Placez-les dans un four préalablement chauffé à 190°-200° le temps que le fromage s'affaiblisse, et parsemez les de fleurs d'ail des ours juste au moment de les servir.

-