



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Épis de maïs fumé au Saint Marcellin .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 c.à.c de miel
- 1 noix de beurre
- 100 g de St Marcellin
- 15 cl de vin blanc sec
- 2 demis épis de maïs
- 300 g de poitrine fumée

- Détailler en fines tranches le Saint Marcellin. Détailler 3 tranches en petites lamelles
- Faire saisir dans une poêle dans matière grasse les tranches de poitrines fumées, réserver et éponger
- Ajouter la touche de miel puis le beurre et délayer avec les sucs de la poitrine fumée
- Faire revenir sur chaque face les épis de maïs dans cette sauce brune
- Placer la moitié des fromages sur la tranche de poitrine fumée puis enrubanner les épis de maïs
- A l'aide de cure-dents (ou de ficelles) faire tenir le lard autour du maïs
- Déposer sur le dessus du Maïs, là où il n'y a pas de lard les lamelles de St Marcellin
- Placer cette préparation dans la casserole contenant les sucs de cuisson
- Enfourner la casserole (ou un plat allant au four) pour 15 minutes à 180°C
- Au bout de 5 minutes ajouter le vin blanc sur le fond de la casserole
- Laisser dorer sans griller, puis servir chaud accompagné d'un mesclun
- Recouvrir l'épis de maïs avec un peu du jus de cuisson. Servir chaud

