

## INGRÉDIENTS

Pour 6 crépinettes

- 200 g de Gruyère en cube
- 150 g de jambon en cube
- 250 g de feuilles d'épinards
- 1,5 dl de crème 35%
- 6 feuilles de brick
- 1 poireau
- Pommes de terre
- Vinaigrette
- Saladine
- Oignons nouveaux

# CRÉPINETTES DE GRUYÈRE, ÉPINARDS ET JAMBON SUR SALADE DE PATATES

avec le chef Pierrick Suter

## PRÉPARATION

### CRÉPINETTES

01. Dans une casserole d'eau bouillante salée, blanchir le poireau, le retirer et blanchir les épinards (bien les égoutter).
02. Découper 12 petite lanières de vert de poireau blanchi.
03. Dans une casserole, faire réduire la crème de moitié, assaisonner et ajouter les épinards.
04. Cuire jusqu'à qu'il n'y aille plus de mouillement
05. Laisser refroidir au réfrigérateur.
06. Une fois bien froid, incorporer les cubes de Gruyère et de jambon.
07. Partager la masse en 6 portions égales.
08. Déposer sur les feuilles de brick et rouler le plus serré possible.
09. Attacher les extrémités avec les lanières de poireau.
10. Dans une poêle chaude, verser un peu d'huile et colorer les crépinettes environ 5 minutes de chaque côté.

### SALADE DE POMMES DE TERRE

11. Cuire les pommes de terre dans une casserole d'une chaude salée.
12. Laisser refroidir, peler et couper en fines tranches.



## DRESSAGE

01. Disposer les tranches des pommes de terre dans une assiette avec la vinaigrette et les oignons nouveaux ciselés finement.
02. Y déposer les crépinettes bien chaudes.
03. Garnir avec la saladine.