

TÊTE À PAPINEAU

Fromage de lait de vache pasteurisé, pâte semi-ferme, affiné de 35 à 65 jours.

Apparence: Croûte orangée avec léger feutrage blanchâtre.

Texture: Souple. - **Plaisir en bouche:** Douceur, arôme de crème fraîche, légèrement herbacé.

Pasteurized cow cheese, semi-soft, matured 35 to 65 days.

Appearance: Orange rind with light whitish felting.

Texture: Soft. - **Pleasure for the palate:** Mildness, fresh cream aroma, slightly herbaceous.

Recette: Sandwich au prosciutto, poire et fromage Tête à Papineau

125ml (1/2 tasse) de feuilles de roquette. - 15ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable. - 45g (1 1/2 oz) de prosciutto émincé. - 1/2 poire, évidée et tranchée finement. - 5 tranches de tomate. - 3 tranches de fromage Tête à Papineau. - 10ml (2 c. à thé) de mayonnaise maison. - 1 baguette de pain au romarin.

Méthode: Couper la baguette sur sa longueur et tartiner de mayonnaise maison. Ajouter les tranches de Tête à Papineau, les tranches de poire et le prosciutto. Arroser d'un filet de sirop d'érable et garnir de feuilles de roquette et de quelques tranches de tomates. Refermer le sandwich, couper en trois parties et déguster. Ce sandwich peut aussi se servir en croque-monsieur et grillé au four.

Recipe : Prosciutto, pear and Tête à Papineau cheese sandwich

125ml (1/2 cup) of arugula leaves. - 15ml (1 tablespoon) of maple syrup. - 45g (1 1/2 oz) of crumbled prosciutto. - 1/2 pear, cored and thinly sliced. - 3 slices of Tête à Papineau cheese. - 10ml (2 teaspoon) of homemade mayonnaise. - 1 rosemary bread baguette.

Procedure: Cut open the baguette and spread in the homemade mayonnaise. Add the slices of cheese, the slices of pear and the prosciutto. Drizzle with maple syrup and top it with arugula leaves and slices of tomato. Close the sandwich, cut it in three pieces and enjoy. This sandwich can also be served as a croque-monsieur and oven grilled.

