

Pain flat bread au Pont Mousseau et tagliatelle de légumes

Ingrédients :

- 2 Pont Mousseau
- Légumes de saison, carottes, courgette, mesclun tomate
- Herbes Basilic, persil, coriandre aneth
- Huile Olive, Vinaigre balsamique, crème de balsamique (**tous de La Belle Excuse**)

Préparation :

- Faire votre pâte à pain ou vous procurer une pâte fraîche de l'épicerie
- Dans un bol, laisser le fromage Pont Mousseau à température ambiante afin qu'il soit facile à travailler. Émincer les herbes, ajouter l'huile de votre choix (caméline, olive, canola ou autre) Assaisonner au goût.
- Avec un économètre ou une mandoline, faire des tagliatelles (fines lamelles) de vos légumes, assaisonner avec de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique, sel et poivre, ajouter des herbes au goût
- Allumer votre barbecue
- Fariner votre plan de travail et étaler la pâte à pain afin de l'amener à une épaisseur de ¾ de pouce d'épaisseur environ
- Lorsque votre barbecue atteint la température entre 350-400F, faire cuire votre pâte en la retournant assez souvent afin que la cuisson soit uniforme.
- Tartiner avec la crème de Pont Mousseau et garnir de vos tagliatelles de légumes et finir avec la crème de balsamique