

RECETTE



Ingrédients

4 tranches de pain
béchamel
4 tranches de jambon
200g de tomme au peket
Salade variée
Sel et poivre
Huile d'olive
Vinaigre aromatisé

CROQUE GOURMAND À LA TOMME AU PEKET

La pâte de la Tomme de Stavelot est lavée avec un célèbre alcool liégeois aux baies de genévrier : le pèket.

Le mot pèket signifie « piquant » en vieux wallon. La légende raconte que la figure emblématique de Liège, Tchanchès, a reçu de son père des biscuits trempés dans le pèket alors qu'il n'était encore qu'un bébé.

Démarche

1. Réaliser une béchamel et la réserver.
2. Griller vos 4 tranches de pain pour obtenir du croquant.
3. Monter comme suit : tranche de pain, un peu de béchamel, jambon, fromage, et terminer par de la béchamel.
4. Parsemer de petits morceaux de tomme, et passer sous le grill
5. Accompagner d'une salade variée