

# Bocadillos Pata Negra Manchego y Quince confit con Piment d'Espelette



## Ingrédients pour 4 Bocadillos:

### Pour le confit de coing au piment doux

20 cl de jus de Coing.  
10 cl d'Eau.  
55 gr de Sucre semoule.  
1/2 cuil. à café de Piment d'Espelette.

### Pour les sandwichs:

4 demi Baguettes.  
Une poignée de jeunes pousses.  
50 gr de Pois gourmands.  
Quelques tranches de Manchego  
4 tranches de Pata Negra.  
4 cuil à café d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.  
4 cuil. à soupe. de confit de Coing au Piment.

## Préparation:

### Pour le confit de coing au piment doux

- Verser le jus de coing et l'eau dans une petite casserole.
- Ajouter le sucre et la pincée de piment en poudre.
- Porter à ébullition.
- Baisser le feu et poursuivre la cuisson en remuant régulièrement, pendant 20 à 30 minutes. (Placer une goutte de confit sur une assiette, s'il est cuit, il va se figer instantanément).
- Mettre le confit dans des pots et conserver au frais.

### Pour les sandwichs:

- Porter un grand volume d'eau à ébullition.
- Rincer les pois gourmands et plonger-les dans l'eau bouillante.
- Les laisser cuire 5 minutes à petits bouillons, égoutter puis plonger-les dans un saladier d'eau froide pour fixer la couleur.
- Égoutter-les à nouveau et réserver.
- Couper les demi-baguettes dans leur largeur.
- Détailler de fines tranches de manchego à la mandoline.
- Tartiner le confit de coing au piment sur la partie inférieure des baguettes et disposer la Pata Negra en chiffonnade.
- Ajouter les lamelles de manchego, les pois gourmands coupés en deux, quelques feuilles de jeunes pousses et un généreux filet d'huile d'olive, refermer le sandwich avec la deuxième moitié de baguette.
- Servir sans attendre.