

Tartine montagnarde

foodType.0101



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :5 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 528.5 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 100.0 gr baguette
- 4.0 u Jambon cru
- 250.0 gr Fromage à raclette
- 250.0 gr camembert
- 1.0 u Oignon
- 1.0 u Echalote
- 4.0 p Thym
- 1.0 cs Huile d'Olive

Saveur authentique pour les cocktails dinatoires...

Préparation des tartines

Couper 4 tranches de baguette, les badigeonner d'huile d'olive. Les faire griller au grille pain.

Préparation de la farce

Eplucher et couper finement: l'oignon et l'échalote

Couper les fromages en lamelle.

Dans une casserole, mettre le reste de l'huile d'olive pour y faire dorer l'oignon et l'échalote.

Tartiner chaque tranche de baguette avec cette compoté.

Puis disposer par dessus une tranche de jambon cru.

Enfin disposer les tranches de fromage par alternance.

Saupoudrer de thym.

Cuisson

Mettre sous le grill 3 à 5 minutes, le temps de faire fondre le fromage.
Servir aussitôt accompagné d'une salade verte.