

Tartines de Reblochon aux tomates confites



Pour 4 personnes.

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

- ½ Reblochon fermier
- 8 tranches de pain de campagne
- 8 tranches de jambon cru de Savoie
- 200 g de tomates confites
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- quelques feuilles de salade

Préchauffez le grill du four à haute température. Étalez les tomates confites et les tranches de jambon cru sur les tartines de pain. Arrosez-les d'huile d'olive, salez, poivrez. Coupez le Reblochon en tranches en laissant la croûte. Disposez-les sur les tartines puis passez-les 4 à 5 mn sous le grill du four. Au moment de servir, ajoutez quelques feuilles de salade