

Tartines et sandwiches
Tartines savoyardes



15 min 10 min 5 min 0 656
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour 6 personnes

**Ingrédients pour les
 tartines**

1.5 **Baguette(s) de pain**
 300 g **Comté**
 200 g **Fromage frais à tartiner**
 200 g **Fromage frais à tartiner**
 6 tranche(s) **Jambon cru**
 300 g **Tomate(s) cerise**
 2 c. à soupe **Moutarde**

**Ingrédients pour le
 dressage**

1 **Salade(s)**
 2 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Fleur de sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Parer les extrémités du comté pour enlever la croûte. Tailler le fromage en fines tranches. Réserver dans un bol.
- 2 Couper la baguette en deux. Parer les extrémités puis la couper dans le sens de la longueur avec le couteau scie.
- 3 Couper l'extrémité de la salade. Séparer les feuilles puis les faire tremper dans de l'eau.
- 4 Équeuter les tomates cerises puis les couper en fines tranches. Réserver dans un bol.
- 5 Égoutter la salade à l'aide d'une passoire au dessus d'un saladier.
- 6 Déposer le fromage frais dans un saladier, ajouter le fromage frais aux herbes et à l'ail puis la moutarde. Mélanger à la maryse pour obtenir un mélange bien homogène.

Étape 2

Le montage et la cuisson des tartines

- 1 Mettre le four sur la position grill au maximum.
- 2 Écartier la tartine de pain pour pouvoir étaler le fromage

correctement.

- 3 Badigeonner généreusement les tartines de crème au fromage frais.
- 4 Disposer les tranches de tomates sur la tartine.
- 5 Appuyer sur la tartine pour bien faire tenir les éléments.
- 6 Déposer des petits morceaux de jambon sur la tartine.
- 7 Disposer le fromage sur toute la longueur de la tartine
- 8 Déposer la tartine sur une plaque de cuisson. Enfourner sous le grill pendant quelques minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.

Étape 3

Le dressage

- 1 Sortir les tartines du four.
- 2 Disposer les feuilles de Sucrine sur une assiette. Ajouter l'huile d'olive, la fleur de sel et du poivre sur la salade.
- 3 Disposer la tartine sur l'assiette et déguster immédiatement.