Finger food

Tartines de fromage au four

25 min	10 min	15 min	0	281
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la fondue de poireaux

1. Ôter la partie verte du poireau à l'aide d'un couteau éminceur. Faire deux ouvertures dans la longueur puis le rincer abondamment sous l'eau afin d'enlever tout le sable.
2. Couper le pied du poireau puis le détailler de fines rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Verser l'huile dans une sauteuse et ajouter les rondelles de poireaux. Assaisonner de sel et de poivre.
4. Mélanger à l'aide d'une spatule et ajouter un fond d'eau.
5. Couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. Réserver.

Étape 2

Montage des tartines

1. Tartiner chaque tartine de pain de fromage frais à l'aide d'une cuillère à café.
2. Surmonter d'une couche de fondue de poireaux à l'aide d'une cuillère à soupe.
3. Couper le fromage de chèvre en tranches à l'aide d'un couteau d'office puis disposer les morceaux sur les

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la fondue de poireaux

- 1 **Poireau**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour les tartines

- 8 c. à café **Fromage frais à tartiner**
- 1 **Chèvre**
- 8 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Poivre**
- 2 branche(s) **Cerfeuil**

tartines.

4. Napper les tartines d'huile d'olive et enfourner pendant 5 minutes sous la position grill du four sur une plaque de four.

Étape 3

Dressage

1. Lorsque le fromage commence à fondre, sortir les tartines du four.
2. Donner un tour de moulin à poivre puis parsemer de cerfeuil et servir de suite.