

Tartines aux poires, St Agur et jambon cru



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 grandes tranches de pain de campagne (ou pain de seigle, pain aux noix...)
- 4 fines tranches de jambon cru
- 2 poires mûres, épluchées coupées en fines lamelles
- 100 g de St Agur coupé en fines lamelles

* ou Roquefort ou Bleu d'Auvergne, etc.

Préparation

Préchauffer le gril du four.

Disposer les tranches de jambon cru sur le pain en les pliant ou en les coupant de façon à que celles-ci s'adaptent parfaitement à la taille des tartines.

Distribuer les lamelles de poires sur le jambon cru et couvrir avec les lamelles de fromage. Enfourner sous le gril du four jusqu'à ce que le fromage soit bien chaud et légèrement fondu.

Retirer les tartines du four et servir sans attendre. Accompagner avec une salade verte aux noix.