

4. Tartines fraîcheur



Apéritif
8/10 Tartines
15 min

Salade

Plat

Dessert

Difficulté
●○○

Ingrédients

- 100g de Laguiole AOP
- 1 pain de campagne
- 250g de pesto
- 250g de tomates cerises
- 200g de roquette

Préparation

Coupez le pain en tranches d'environ un centimètre d'épaisseur, faites-les griller au four sur une plaque de cuisson ou au grille-pain.

Coupez le Laguiole en fines tranches, et les tomates cerises en deux.

Tartinez ensuite le pesto, ajoutez les tomates cerises, les tranches de Laguiole et parsemez de roquette avant de servir.

Conseils

Vous pouvez mettre un léger filet d'huile d'olive sur votre pain avant de le faire griller, cela lui apportera un goût plus prononcé.

Pour faire de fines tranches de Laguiole utilisez un éplucheur.

Laguiole

A.O.P



LAGUIOLE

Fromage AOP



www.fromage-laguiole.fr

