

Tarti'Choucroute au Vacherousse d'Argental

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 160 g de Vacherousse d'Argental
- 4 belles tranches de pain noir
- 2 portions de choucroute (Choux, palette, lard, saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg)
- 20 g de moutarde
- Cumin en grains
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.



2. Découpez le fromage en petits morceaux.
3. Sur une feuille de papier cuisson, déposez les tranches de pain. Tartinez avec la moutarde, garnissez l'ensemble des tartines avec la choucroute.
4. Parsemez sur l'ensemble des tartines les morceaux de fromage. Saupoudrez d'un peu de cumin en grains. Enfourez pour 5 à 6 minutes et servez bien chaud.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible de remplacer le Vacherousse par un munster bien affiné.