

Tartine de Jaunette Jurassic fondante sur pain au maïs



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 6 min.

Ingrédients

- 150 g de Jaunette Jurassic
- 8 tranches de pain au maïs
- 16 tranches fines de magret fumé
- 16 pruneaux dénoyautés
- 50 g de maïs en grain
- Ciboulette
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Sur une feuille de papier cuisson déposez les tranches de pain de maïs.

Déposez sur chaque tranche un peu de maïs en grains, 2 pruneaux et une belle tranche de Jaunette Jurassic.



Enfournez pour 5 à 6 minutes.

Lorsque le fromage est bien fondu, sortez du four.

Placez sur chaque tranche de fines lamelles de magret fumé.

Assaisonnez avec un tour de moulin à poivre et décorez de quelques brins de ciboulette.

Servez bien chaud soit à l'apéritif, soit en entrée.

?**Astuce** : Dans cette recette, il est possible d'ajouter quelques noix concassées afin d'apporter du croquant à la dégustation.



