Tartine « Retour de Vendange » Sainte Maure de Touraine AOP et raisin frais

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 1 Sainte Maure de Touraine AOP
- 4 grandes tranches de pain de campagne
- 1 grappe de raisin noir
- 1 grappe de raisin blanc
- 8 feuilles de vigne au naturel
- 3 cl d’huile de noisettes
- 30 g de noisettes
- Sel fin, poivre

Étapes de la préparation

FROMI

1. Préchauffez le four à 190°C.
2. Déposez sur une feuille de papier cuisson les tranches de pain.
3. Masquez l'ensemble des tranches avec les feuilles de vigne. Déposez dessus les rondelles de Sainte Maure de Touraine. Parsemez de grains de raisin et noisettes concassées. Badigeonnez avec l'huile de noisette, assaisonnez d'un tour de moulin à poivre et enfournez pour 5 à 6 minutes.
4. Servez bien chaud accompagné d'une salade verte.

? **Astuce :** Dans cette recette, il est possible d'ajouter quelques lardons ou tranches de salaison et remplacer les feuilles de vigne par de la moutarde de mout de raisin.