



Finger food

Tartines de fromage au four



25 min 10 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

281

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour la fondue de poireaux

1 **Poireau**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les tartines

8 c. à café **Fromage frais
à tartiner**
1 **Chèvre**
8 tranche(s) **Pain(s) de
campagne**
1 **Huile d'olive**
1 **Poivre**
2 branche(s) **Cerfeuil**

Étape 1

Préparation de la fondue de poireaux

- 1 Ôter la partie verte du poireau à l'aide d'un couteau éminceur. Faire deux ouvertures dans la longueur puis le rincer abondamment sous l'eau afin d'enlever tout le sable.
- 2 Couper le pied du poireau puis le détailler de fines rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Verser l'huile dans une sauteuse et ajouter les rondelles de poireaux. Assaisonner de sel et de poivre.
- 4 Mélanger à l'aide d'une spatule et ajouter un fond d'eau.
- 5 Couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. Réserver.

Étape 2

Montage des tartines

- 1 Tartiner chaque tartine de pain de fromage frais à l'aide d'une cuillère à café.
- 2 Surmonter d'une couche de fondue de poireaux à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Couper le fromage de chèvre en tranches à l'aide d'un couteau d'office puis disposer les morceaux sur les

tartines.

- 4** Napper les tartines d'huile d'olive et enfourner pendant 5 minutes sous la position grill du four sur une plaque de four.

Étape 3

Dressage

- 1** Lorsque le fromage commence à fondre, sortir les tartines du four.
- 2** Donner un tour de moulin à poivre puis parsemer de cerfeuil et servir de suite.