



Tartine savoyarde

- 2 tartines de pain de campagne
- 6 fines tranches de lard fumé
- 4 tranches de tomme de Savoie
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- du poivre.

■ Vous pouvez remplacer la tomme par du reblochon ou autre fromage de votre choix.

Servir : A servir bien chaud avec une salade.



© SP pour Cmongout

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Faites griller les tranches de pain.

■ Mélangez la crème et la moutarde, et tartinez-en les tranches de pain. Ajoutez les tranches de fromage sans la croûte, et les tranches de lard. Poivrez.

■ Enfournez pour 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.