

TARTINES FRUITÉES AU CAMEMBERT

Pour : 4 Personnes

Temps de préparation: 12 min

Temps de cuisson: 3 min

Difficulté : facile



Ingrédients pour la pâte:

8 tranches de pain de campagne

1 camembert bien fait

4 fines tranches de jambon cru

1 poire

4 endives

1 cuil. à soupe de vinaigre de xérès

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

Préparation

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Coupez en deux les tranches de jambon cru. Disposez une demi-tranche de jambon cru sur chaque tartine. Pelez la poire, coupez-la en 4, épépinez-la, puis détaillez chaque quartier en fines lamelles. Disposez-les sur les tartines.

Écroûtez le camembert et détaillez-le en lamelles. Répartissez-les sur les tartines. Poivrez légèrement. Disposez les tartines sur une plaque garnie de papier sulfurisé et enfournez pour 3 min : le fromage doit juste commencer à fondre.

Émincez les endives, mettez-les dans un saladier. Mélangez dans un bol le vinaigre de xérès et l'huile d'olive, poivrez. Nappez la salade de cet assaisonnement.

Servez les tartines dès la sortie du four, légèrement saupoudrées de paprika, avec la salade d'endives.