

# Banon, Parmesan et tapenade sur toasts



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

- 1 fromage de [Banon de Provence AOC](#) bien crémeux
- 50 g de Parmesan
- 150 g d'olives noires dénoyautées
- 150 g d'anchois en filets
- 150 g de câpres
- 2 gousses d'aïl
- 4 cueillère à soupe d'huile d'olive
- 4 grandes tranches de pain de mie.

## Préparation

Râper le Parmesan et écraser l'aïl. Le mixer avec les olives, les filets d'anchois, l'huile d'olive, le Parmesan et les câpres.

Toaster les tranches de pain de mie. Tartiner chacune d'entre elles de tapenade.

Tartiner chaque tranche de fromage de Banon AOC. Enfourner quelques minutes au four jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.

Couper en 4 chaque tranche avant de servir tiède.

### Retrouvez d'autres recettes de cuisine au Banon de Provence :

- \* [Banon en copeaux sur Barbu en habit vert](#)
- \* [Banon en chaussons](#)
- \* [Salade et tartines de Banon au miel de Lavande.](#)
- \* [Banon, Parmesan et tapenade sur toasts](#)
- \* [Banon de Banon sur artichauts poivrades](#)
- \* [Banon de Banon sur Lasagnes](#)
- \* [Banon sur quiche tomates-olives](#)
- \* [Banon de Banon marinés à l'huile d'olive et aux herbes de Provence](#)
- \* [Banon de Banon grillés aux herbes de Provence](#)
- \* [Banon & romarin en fougasse](#)

**RECETTE BANON – recette au Banon de Banon – RECETTE BANON**