

Morbier du Jura sur tartines



Catégorie

Entrée



Personnes

5 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 150 g de [Morbier](#) AOC

4 tranches de pain de campagne

2 courgettes

8 tomates cerises

Huile d'olive

Sel et poivre

Basilic et herbes de Provence

Préparation

Faites griller le pain.

Coupez les courgettes en lanières sans les peler et faites les revenir quelques minutes à la poêle dans l'huile d'olive.

Coupez le Morbier en cubes.

Sur chaque tartine disposez des lamelles de courgettes, 2 tomates cerises coupées en deux, le Morbier, les herbes, sel et poivre et un filet d'huile

Passez 5 minutes au four chaud.