

# Ossau-Iraty sur tartines d'Espelette



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



## Ingrédients

FROMAGE : [Ossau Iraty](#) (brebis) 250g coupé en 12 tranches fines

6 larges tranches de pain de campagne

12 tranches de jambon cru basque

piment d'Espelette en poudre

2 tomates

2 gousses d'ail

## Préparation

Faire griller les tranches de pain au four sur un seul côté.

Frotter les gousses d'ail sur la face non grillée puis les tomates par-dessus la surface aillée.

Recouvrir chaque tranche de pain tomate de tranches de jambon basque, puis de lamelles de fromage de brebis basque.

Passer au four chaud (200°C) cinq minutes, juste le temps que le fromage soit fondu.

Saupoudrer légèrement de piment d'Espelette.

Servir chaque tartine dans une petite assiette, avec un mesclun maison agrémenté de pignons grillés et de tomates cerises coupées en quatre.