

# Pérail sur tartines



Catégorie

Entrée



Personnes

1 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

6 minutes



## Ingrédients

¼ de [fromage pérail](#)

½ fond d'artichaut

30 g de foie gras frais

1 tranche de pain de campagne

30 g de salade mélangée

½ c. à soupe de vinaigre balsamique

1 c. et demi à soupe d'huile d'olive

2 tomates cerise

sel

poivre

## Préparation

Préchauffez le four en position grill.

Coupez-le demi-fond d'artichaut en lamelles ainsi que le pérail.

Disposez-la sur la tartine puis le 30 g de foie gras frais.

Passez quelques instants les tartines jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Servez avec 30 g salade mélangée et les tomates cerise.