

Reblochon de Savoie sur tartines de tomates confites



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

6 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : ½ [Reblochon de Savoie fermier](#)
AOC

8 tranches de jambon cru de Savoie

200 gr de tomates confites

8 cuillères à soupe d'huile d'olive

Quelques feuilles de salade

Préparation

Préchauffez le grill du four à haute température. Etalez les tomates confites et les tranches de jambon cru sur les tartines de pain. Arrosez-les d'huile d'olives, salez, poivrez. Coupez le Reblochon en tranches en laissant la croûte ; disposez-les sur les tartines puis passez-les 4 à 5 mn sous le grill du four.

Au moment de servir, ajoutez quelques feuilles de salade.