

# Rocamadour en tartines



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



## Ingrédients

Fromage : 6 [Rocamadour](#) AOC  
6 tranches de pain de campagne  
6 tranches très fines de jambon cru  
6 champignons de Paris  
huile d'olive  
poivre du moulin

## Préparation

Préchauffez le four en position grill.

Imbibez légèrement les tranches de pain d'huile d'olive et posez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Réservez.

Nettoyez les champignons. Coupez les pieds et taillez les chapeaux en lamelles fines. Coupez les tranches de jambon en lanières et coupez les fromages en deux dans l'épaisseur.

Répartissez les lamelles de champignons, les lanières de jambon et les fromages sur les tranches de pain.

Poivrez et arrosez d'un très fin filet d'huile d'olive. Enfouez très haut dans le four et faites gratiner (5 min environ).

Servez dès la sortie du four.