

# Rollot de Picardie façon rostie



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



## Ingrédients

Pains : 4 tranches de pains de campagne

Fromage : 1 [Rollot de Picardie](#) bien affiné

## Préparation

Sur une tranche de pain de campagne grillée, tartiner un peu de moutarde à la bière Picarde. Disposer quelques tranches de **Rollot de Picardie**, une petite cuillère de crème fraîche. Disposer un ou deux cerneaux de noix. Gratiner le rostie au rollot à four chaud.

Déguster avec une salade d'endives cuites assaisonnée d'huile de noix et de vinaigre aux noix.

Accompagner d'une bière picarde.