

Saint Nectaire et tapenade de cornichon sur toasts



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Saint Nectaire](#) : 200 g

une dizaine de tranches de pain de mie

100 g de cornichons

70 ml d'huile d'olive

25 g de poudre d'amandes

2 tranches de jambon d'Auvergne

poivre

Préparation

- 1.Retirez les croûtes de pain de mie et prélevez des toasts à l'aide d'un emporte-pièce. Passez-les au grill jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- 2.Pendant ce temps, mixez les cornichons et l'huile d'olive pendant deux minutes. Ajoutez ensuite la poudre d'amande et mixez de nouveau.
- 3.Coupez en fines lanières à l'horizontale puis à la verticale le jambon de pays.
- 4.Détaillez en petits rectangles le Saint-Nectaire.
- 5.Disposez sur chaque toast une noix de tapenade de cornichons, parsemez dessus un peu de jambon de pays et plantez un morceau de Saint-Nectaire. Poivrez.