

# Tartines de tomates confites et fromage de l'Abbaye de Citeaux



Catégorie

Entrée



## Ingrédients

### [Fromage de l'Abbaye de Citeaux](#)

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 **fromage de l'abbaye de Citeaux** 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.