

# Valençay-tomates en mille-feuilles



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



## Ingrédients

Fromage : 1 [Valençay](#) AOC mi-sec

- 3 tomates
- 4 tranches de pain de mie
- 4 tranches fines de poitrine fumée

## Préparation

Tailler les tomates en rondelles.

Sauter les rondelles de tomates dans de l'huile d'olive sur feu doux.

Tailler le Valençay en fines tranches.

Disposer les rondelles de tomates et les tranches de Valençay les unes sur les autres en alternant.

Tailler de fines tranches de pain de mie.

Déposer le mille-feuille sur la fine tranche de pain de mie découpée.

Entourer le mille-feuille des lamelles de poitrine fumée. Utiliser des cure-dents pour faire tenir verticalement les lamelles de poitrines contre le mille-feuille.

Mettre au four chaud à 150°C pendant 15 min.

Servir chaud sur un lit de mâche décoré de tomates cerises et de cerfeuil.