EN-214

Tartine aux 3 Fromages sur Salade Composée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- FROMAGE(S) DE CHEVRE	8 rondelles de bûche
- BLEU (FROMAGE)	4 morceaux (d'Auvergne)
- SAINT-FÉLICIEN (FROMAGE)	4 morceaux
- PAIN	4 tranches épaisses aux graines
- MIEL	
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- CHICON(S)	2
- OEUF(S)	2 durs
- VINAIGRETTE	4 c à soupe (DI-109)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et essorez la salade.
- Emincez finement les chicons (uniquement la partie au dessus du cœur amer).
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites griller légèrement le pain.
- Répartissez les fromages sur chaque tranche en plaçant le bleu au centre.
- Enfournez pendant 8 – 10 minutes.
- Pendant ce temps, dressez la salade et les chicons émincés sur les assiettes. Ajoutez un demi-œuf dur et la vinaigrette. Salez les œufs.
- Chauffez un peu le miel au micro-onde (15 secondes).
- Lorsque les fromages sont à point sur les tartines, placez-les à cheval sur la salade, poivrez-les et arrosez avec un peu de miel.
- Servez sans attendre.