Tartine Provençale d’agneau au Brebirousse d'Argental



Informations

Personnes : **4**
Cuisson : **34 min.**

Ingrédients

- 160 g de Brebirousse d’Argental
- 4 belles tranches de pain de campagne
- 2 courgettes
- 2 tomates
- 300 g de gigot d’agneau désossé
- 2 gousses d’ail
- 3 cl d’huile d’olive
- Sel fin, poivre du moulin
- Branches de romarin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le four à 130°C.
2. Découpez les courgettes et les tomates en rondelles de la même épaisseur. Dans un plat à gratin, huilez légèrement et intercalez les tomates et les courgettes. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin, parfumez de quelques brins de romarin et enfournez pour 30 minutes environ.
3. Parallèlement, découpez le gigot en cubes et faites cuire dans une poêle bien chaude avec l'huile d'olive restante.
4. Une fois le confit de légumes cuit, sortez du four.
5. Montez la température du four à 180°C.
6. Sur une feuille de papier cuisson, déposez les tranches de pain de campagne, frottez avec une gousse d'ail dégermé. Déposez sur chaque tranche de pain une portion de confit de légumes, quelques cubes de gigot d'agneau et de belles tranches de fromage.
7. Enfournez pour 3 à 4 minutes. Lorsque le fromage est fondu, déposez dans les assiettes de service et dégustez bien chaud.

? **Astuce :** Dans cette recette, il est possible de rajouter quelques poivrons grillés.