Tartine d’été au Délice d'Argental

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 120 g de Délice d’Argental
- 4 tranches de pain de campagne
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 oignon
- 2 gousses d’ail
- 3 cl d’huile d’olive
- ½ botte de basilic
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Lavez, épluchez et coupez en petits dés réguliers l’ensemble des légumes.
2. Poêlée l’ensemble à feu vif dans l’huile d’olive bien chaude. Une fois les légumes légèrement colorés, baissez le feu et laissez mijoter 5 à 6 minutes. Ajoutez les gousses d’ail préalablement épluchées, dégermées et écrasées. Rectifiez l’assaisonnement avec le sel fin et le poivre du moulin.
3. Parallèlement, découpez en bâtonnets le fromage. Déposez sur une feuille de papier cuisson les tranches de pain puis garnissez avec le confit de légumes et déposez dessus les bâtonnets de fromage.
4. Préchauffez le four à 200°C.
5. Enfournez les tartines pour 7 à 8 minutes.
6. Lorsque le fromage est bien fondu, sortez du four et servez bien chaud accompagné d’une salade.

? **Astuce :** Pour cette recette, il est possible d’ajouter dans le confit de légumes quelques lardons juste grillés.