# Tartine de Vacherousse d'Argental, confit d’oignons et sardines

## Informations

Personnes : **4**

## Ingrédients

- 120 g de Vacherousse d’Argental
- 4 tranches de Pain céréales
- 1 boite de mini-sardines
- 3 oignons
- 8 tomates cerise
- 40 g de beurre
- 10 g de sucre
- 1 branche de romarin
- Sel fin, poivre du moulin

## Étapes de la préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Épluchez les oignons et émincez grossièrement. Dans une poêle bien chaude faites fondre le beurre puis faites revenir les oignons en les assaisonnant avec le sucre le sel fin et le poivre du moulin.
3. Déposez les tranches de pain sur une feuille de papier cuisson et posez une belle couche d'oignons confits, quelques sardines, les tomates coupées en deux ainsi que de beaux morceaux de fromage.
4. Enfournez pour 5 à 6 minutes. Lorsque le fromage est fondu, servez bien chaud accompagné d'une salade verte.

? **Astuce :** Dans cette recette, il est possible de remplacer les sardines par des filets de maquereaux ou d'anchois.