Tartine de Jaunette Jurassic fondante sur pain au maïs

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20 min.**
Cuisson : **6 min.**

Ingrédients

- 150 g de Jaunette Jurassic
- 8 tranches de pain au maïs
- 16 tranches fines de magret fumé
- 16 pruneaux dénoyautés
- 50 g de maïs en grain
- Ciboulette
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

Préchauffez le four à 180°C.
Sur une feuille de papier cuisson déposez les tranches de pain de maïs.
Déposez sur chaque tranche un peu de maïs en grains, 2 pruneaux et une belle tranche de Jaunette Jurassic.

Enfournez pour 5 à 6 minutes.
Lorsque le fromage est bien fondu, sortez du four.
Placez sur chaque tranche de fines lamelles de magret fumé.
Assaisonnez avec un tour de moulin à poivre et décorez de quelques brins de ciboulette.
Servez bien chaud soit à l'apéritif, soit en entrée.

?**Astuce :** Dans cette recette, il est possible d'ajouter quelques noix concassées afin d'apporter du croquant à la dégustation.

FROMI

FROMI