Tartine des Montagnes d’été au Comté AOP Xavier David

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 200 g de Comté AOP Xavier David râpé
- 4 tranches de pain de campagne
- 2 grosses pommes de terre
- 12 asperges vertes
- 4 tranches de jambon de montagne
- 2 tomates
- 2 oignons
- 3 cl d’huile d’olive
- Poivre

Étapes de la préparation

Préchauffez la plancha à 240°C.

Emballez les pommes de terre dans une feuille d'aluminium et placez-les sous la cloche barbecue pour 50 minutes.
Une fois cuites, déballez les pommes de terre, épluchez-les et taillez des rondelles.
Lavez et grattez les asperges.
Épluchez les oignons et émincez-les grossièrement.
Snackez l'ensemble sur la plancha bien chaude légèrement huilée.
Une fois colorés, débarrassez et réservez au chaud.
Déposez les tranches de pain sur le plan de travail et déposez dessus des rondelles de pommes de terre, la fricassée d'asperges, une tranche de jambon et quelques rondelles de tomates.
Recouvrez généreusement le tout avec le fromage râpé. Assaisonnez d'un tour de moulin à poivre.
Préchauffez le four en position grill et enfournez les tartines jusqu'à ce qu'elles soient colorées et gourmandes. Servez bien chaud.

? **Astuce :** Il est possible de réaliser 1001 tartines en jouant avec les légumes du moment ! Essayez avec quelques légumes d'été tels que les courgettes, l'aubergine et les poivrons.