

Tartine de Moliterno al Tartufo et boudin noir sur pain d'épeautre

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 8 belles tranches de Moliterno al Tartufo
- 8 tranches de pain d'épeautre
- 4 cuillères à soupe de sauce rémoulade
- 4 saucisses de boudin noir
- 8 cuillères à soupe de mini cornichons

Étapes de la préparation

1. Coupez le boudin noir en tranches et faites-le frire très brièvement dans une poêle chaude avec un peu d'huile.
2. Tartinez légèrement les tranches de pain d'épeautre de sauce rémoulade et disposez les morceaux de boudin noir.
3. Coupez les cornichons en longues lanières et placez-les également sur le pain.



4. Couvrir avec des tranches fines de Moliterno al Tartufo et faites cuire au four à 200°C pendant 12-15 minutes.