Tartine aux céréales, légumes et Délice d'Argental

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 1 Délice d’Argental
- 8 tranches de pain aux céréales mixtes
- 2 aubergines
- 4 cuillères à café de câpres
- 4 pleurotes
- Fromage frais
- Huile d’olive
- Épinards
- Noix de muscade
- Sel, poivre

Étapes de la préparation

1. Coupez les aubergines et les champignons pleurote en fines tranches et faites-les sauter dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Tartinez les tranches de pain de fromage frais et déposez des tranches de Délice d'Argental.
3. Faites brièvement revenir les épinards dans la poêle et assaisonnez-les de sel, de poivre et de noix de muscade.
4. Déposez les épinards, les aubergines et les champignons sur le pain.
5. Ajoutez ensuite les câpres et le persil pour décorer les tartines.