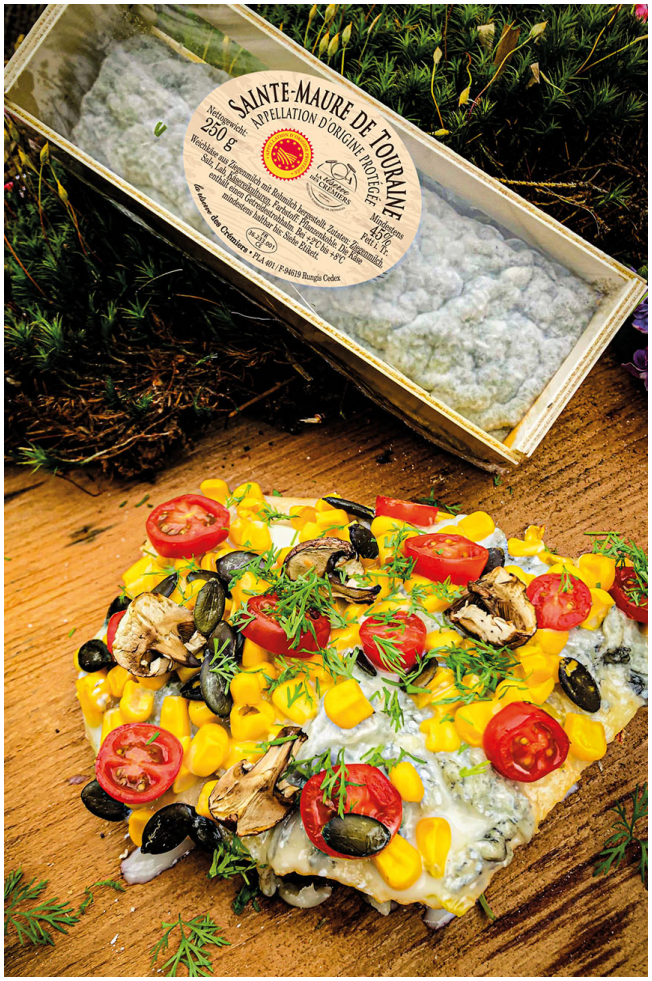
Pains aux graines de courge, maïs et Sainte-Maure de Touraine AOP La Réserve des Crémiers



Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 80 g de Sainte-Maure de Touraine AOP La Réserve des Crémiers
- 8 tranches de pain aux graines de courge
- 12 cuillères à soupe de maïs
- 20 tomates cocktail
- 20 champignons de Paris
- 4 cuillère à soupe de graines de courge
- Aneth

Étapes de la préparation

1. Tartinez les tranches de pain aux graines de courge de Sainte-Maure-de-Touraine AOP.
2. Déposez les grains de maïs sur le pain.
3. Coupez les tomates cocktail en tranches et répartissez-les sur les tartines.
4. Coupez les champignons en ¼ et faites-les frire brièvement avant de les ajouter sur le pain.
5. Garnissez le tout de graines de citrouille et d’aneth avant de servir.