Pain noir au Roquefort AOP Papillon et aux champignons

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- Roquefort AOP Papillon
- 8 tranches de pain noir
- 8 champignons de Paris
- Une poignée de noix
- Huile de lin

Étapes de la préparation

1. Hachez les champignons et faites-les revenir dans l'huile de lin jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (la température ne doit pas être trop élevée, sinon l'huile brûle).
2. Hachez grossièrement les noix.

3. Disposez les champignons et les noix sur les tranches de pain noir et ajoutez de beaux morceaux de Roquefort AOP.
4. Faites cuire les tartines au four à 200°C pendant 13 minutes.