Pain au paprika au Vacherousse d‘Argental et légumes du soleil

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 400 g de Vacherousse d’Argental
- 4 pains au paprika
- 4 tomates
- 2 oignons rouges
- Poivre 5 baies
- Champignons selon votre goût
- Sarriette

Étapes de la préparation

1. Tranchez les pains au paprika dans le sens de la longueur et recouvrez les tranches de Vacherousse d’Argental sur chaque moitié.
2. Coupez les tomates en tranches et placez-les sur le fromage.
3. Assaisonnez avec du poivre 5 baies.
4. Faites cuire au four à 200°C pendant 15 minutes. Important : ne pas poser les tranches de pain l’une sur l’autre pendant la cuisson, mais les cuire côte à côte.
5. Pendant ce temps, coupez les oignons rouges en rondelles et faites-les sauter avec les champignons.
6. Garnissez les tartines sorties du four avec le mélange oignons et champignons.