



TARTINE GRILLÉE FAÇON PIZZA

Ingrédients : pour 4 personnes

- 4 belles tranches de pain de campagne ou pain de mie
- 1 boîte de fromage à tartiner aux herbes
- 2 tomates en rondelles
- 2 tranches de jambon
- Gruyère râpé
- Quelques olives vertes



Instructions :

- Avec l'aide de tes parents, passe les tranches de pain sous le grill du four pour les faire griller légèrement.
- Laisse-les refroidir avant d'y étaler une bonne couche de fromage à tartiner.
- Sur chaque tranche, dispose les rondelles de tomate, le jambon coupé en morceaux et les olives.
- Termine avec du gruyère râpé, ou un autre fromage si tu préfères.
- Demande à nouveau à tes parents de mettre les tartines sur la plaque de cuisson du four et le mettre en position Grill.
- Lorsque le gruyère commence à prendre une jolie couleur dorée, tu peux sortir les tartines du four et les servir à table.



Petites astuces du chef spécialement pour toi

- Fais très attention avec le four, la position grill est très chaude, et tu risquerais de te brûler. Demande toujours de l'air à tes parents.
- Cette recette, tu pourras la faire pour tes petits copains quand ils viendront déjeuner chez toi, tu vas les épater.



Chef Guy FENOLI

Chef cuisinier à l'Auberge Chardon Bleu
A Valbonnais (38)