

Tartine campagnarde au Chapelou



Recette au Chapelou Rouge, ou Bleu !



Gardon
Fromagerie
depuis 1935

Création Phoebeus Communication

Tartine campagnarde au Chapelou

4 pers.



5-10 min

Ingrédients

- 4 tranches de pain de campagne
- 4 tranches de jambon de pays
- 250g de **Chapelou Bleu** ou **Rouge**
- 250g de crème fraîche
- 1 oeuf
- 1 gousse d'ail
- ciboulette
- noix concassées (facultatif)

Préparation

- 1- Préchauffer votre four thermostat 7 (210°C).
- 2- Passer les tranches de pain de campagne au grill pain, puis les frotter avec la gousse d'ail coupée en deux.
- 3- Les laisser refroidir et râper le fromage.
- 4- Battre la crème fraîche avec le jaune d'oeuf, la ciboulette, et les noix concassées.
- 5- Beurrer les tranches de pain et les placer dans un plat allant au four.
- 6- Déposer les copeaux de fromage sur une tranche de jambon de pays, puis finir par le mélange crème/oeuf.
- 7- Passer au grill 5 à 10 minutes, le temps de cuire l'appareil avec la crème fraîche.
- 8- Servir avec une salade.

Bon appétit !