

Les tartines tomates / emmental

Écrit par Hélène
Jeudi, 26 Mai 2011 21:51 -

Pour 4 tartines.



Préparation : 5 minutes

Cuisson : 10 minutes dans le four préchauffé à 220 °C

Ingrédients :

- 4 tranches de pain à la tomate, ail et basilic (recette disponible dans la même rubrique)
- 1 grosse tomate
- Emmental râpé
- Beurre (ou huile d'olive)
- sel, poivre

Les tartines tomates / emmental

Écrit par Hélène

Jeudi, 26 Mai 2011 21:51 -

Préparation :

Beurrez (ou déposez un filet d'huile d'olive) vos quatre tartines.

Coupez la tomate en fines tranches et déposez-les sur les tartines beurrées.

Salez, poivrez. Parsemez d'emmental râpé.

Enfournez 10 minutes dans votre four préchauffé à 220 °C.