**tartines fromagЀres et trio de poivrons \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Une image contenant nourriture, repas, table, Art culinaire

Description générée automatiquement

**Ingrédients**

1 poivron rouge

1 poivron jaune

1 poivron vert

1 petit chaource

100 g comté

100 g de chèvre frais

100 g d’ossau-iraty

Pain aux graines de votre choix

Miel liquide

Thym

2 branches de basilic

Poivre

Lavez les poivrons, coupez-les en deux, épépinez-les et passez-les au four pendant 30 minutes à 200°C.

Sortez-les du four, laissez-les reposer 10 minutes sous un torchon, puis enlevez-leur la peau avant de les tailler en lamelles. Réservez au frigidaire.

Coupez le pain en tranches épaisses.

Sur la moitié des tranches, tartinez le chaource (sans la croûte), disposez des lamelles de poivron, poivrez, ajoutez des morceaux de comté, un filet de miel et des feuilles de basilic.

Sur les autres tranches de pain, tartinez le chèvre frais, ajoutez des lamelles de poivron, poivrez, ajoutez des morceaux d’ossau-iraty, un filet de miel et des feuilles de thym.

**Astuce :** pour une version plus light, tartinez de la cancoillotte et ajoutez des morceaux d’abondance.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**