

Tartines fromagères multicolores



Ingrédients

3 tartines de pain bucheron complet
3 petites cuillères de miel de thym
1 Saint-Félicien
6 radis
6 petites tomates rouges
6 framboises
Quelques feuilles de basilic rouge
3 pincées de graines de betterave germées.

3 tartines de pain de campagne
3 petites cuillères de miel de Lavande
1 Langres
6 petites tomates jaunes
1/2 mangue
3 petites cuillères de graines de sésame.

3 tartines de pain aux céréales
3 noix de beurre
250g de Bleu
1 mini concombre,
12 brins de ciboulette
3 petites cuillères de petits pois crus
3 grains de raisin

Etaler une fine couche de miel sur chaque tartine. Etaler du Saint Félicien sans trop l'écraser, ajouter des rondelles de radis des petites tomates rouges coupées en deux et quelques framboises tranchées pour qu'elles ne roulent pas. Terminer avec du basilic rouge et quelques graines de betterave germées.

Etaler une fine couche de miel sur chaque tartine. Garnir de petites tranches de Langres, recouvertes de petites tomates jaunes et morceaux de mangues, saupoudrer de graines de sésame.
Pour les plus gourmands, ajouter un trait de miel au moment de servir

Etaler une fine couche de beurre sur chaque tartine. Garnir d'un beau morceau de Bleu, ajouter des tranches de mini concombre, de la ciboulette ciselée, quelques petits pois crus et grains de raisin coupés en deux.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouedan / Cniel