

TARTINES FROMAGERES ET TRIO DE POIVRONS

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes



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.