

# TARTINES FROMAGÈRES ET COMPOTÉE DE CERISES

---

**Pour 4 personnes**

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn + 3 mn



## Ingrédients

200 g de cerises dénoyautées  
30 g de sucre  
Jus d'un demi-citron  
4 cabécous  
150 g de fromage frais  
100 g de bleu du Queyras  
Pain de campagne

Mettez les cerises, le sucre et le jus du citron dans une casserole à feu doux et faites-les cuire pendant 15 mn en remuant de temps en temps.

Coupez des tranches de pains, faites-les légèrement griller et posez le bleu du Queyras, ou le fromage frais dessus et ajoutez une cuillère à café de compotée de cerise.

Pour les cabécous, déposez-les chacun sur une tartine, passez-les au grill 3 mn et ajoutez la compotée une fois la tartine sortie du four.

**Astuce :** la compotée de cerise se marie avec pratiquement tous les fromages, alors, osez et testez !

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