

Tartine de fromage kiri et concombre

Recette pour 4 personnes

Description

Fromage Kiri tartiné sur un pain de campagne et cuit au four quelques minutes, le tout décoré de fines tranches de concombre et de quelques brins de ciboulette.

L'astuce du chef

Vous pouvez créer le décor de votre choix sur votre tartine avec les tronçons de ciboulette.

Ingrédients

Pour les tartines

- 4 Carré(s) Fromage kiri
- 4 Tranche(s) Pain de campagne
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 1 Petit(e)(s) Concombre anglais

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Mise en place

Coupez le concombre en rondelles. Coupez la ciboulette en petits tronçons.

Préparation des tartines

Tartinez les tranches de pain de fromage Kiri et faites-les cuire au four pendant 5-6 minutes sur une plaque. Coupez chaque tartine en 2. Garnissez chaque croûton de tranches de concombre et de ciboulette.

Bon appétit!