

## La livarotine



Plat **Facile**

**Pour :** 1 personnes

**Préparation :** 15 mn

**Cuisson :** 15 mn

*Une tartine à base de livarot, avec des pommes de terre et de l'andouille*

### Ingrédients

- 4 tranches de pain de campagne
- 2 pomme de terre moyenne
- 6 tranches d'andouille de vire
- poivre
- 0,5 livarot - fromage normand

### Préparation

- 1 Cuire les pommes de terre à l'eau salée. Les couper en rondelles. Oter la peau des tranches d'andouille. Couper la moitié du livarot en tranches pas trop fines.
- 2 Poser sur la 1ère tranche de pain de campagne l'andouille en tranches, les rondelles de pomme de terre, un quart des tranches de livarot. Recouvrir avec la 2ème tartine de pain de campagne, un autre quart des tranches de livarot. Faire de même pour la 2ème tartine. Passer au grill dans un four préchauffé, 15 minutes. Servir avec une salade.

Proposé par



**nadou**

*D'autres recettes que vous trouverez sur*

*ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>*

CUISINETTE

*en allant dans mes recettes*

*les articles vous attendent*

*merçi de vos visites et bonne cuisine à tous*

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

