

Tartines au magret de canard, tomates et mozzarella



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Que ce soit aux beaux jours ou en plein hiver, on fait des tartines. Cette belle tartine est la preuve que l'hiver a aussi de jolies couleurs. Ce sont les tomates et le magret de canard qui font briller nos pupilles et saliver nos papilles... Un peu de soleil dans nos assiettes, ça ne fait pas de mal au coeur de l'hiver.

Ingrédients

- tranches de pain de campagne
- tranches de magret de canard
- quelques tomates
- 1 boule de mozzarella
- gruyère râpé
- huile d'olive
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Déposer un peu d'huile d'olive sur chaque tartine de pain de campagne.
- 2 Les recouvrir de tranches de magret de canard auxquelles on aura enlevé le gras.
- 3 Couper les tomates et répartir les tranches sur les tartines. Donner quelques tours de moulin à poivre.
- 4 Recouvrir le tout de mozzarella, puis de gruyère râpé.
- 5 Passer sous le gril du four le temps de faire fondre les fromages.
- 6 Déguster ces tartines sans plus attendre accompagnées d'une bonne salade verte.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

