

Tartines au munster et lardons



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

En ce moment, je suis dans ma phase "tartines et salade" pour les repas du soir... alors, je vous propose cette recette toute simple qui fleure bon l'Est de la France.

Ingrédients

- tranches de pain de campagne - ou 1 restant de baguette
- crème de munster - ou munster
- 1 barquette d'allumettes de lardons fumés
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Dégraisser les lardons. J'ai fait cela au micro-ondes. Les placer dans un bol recouvert d'un papier étirable percé et mettre le micro-ondes en route 2 minutes. Puis égoutter.
- 2 Tartiner le pain de munster et ajouter les allumettes de lardons. Si vous voulez éviter trop de calories... vous pouvez utiliser des allumettes de bacon!
- 3 Poivrer et glisser sous le gril quelques minutes.
- 4 Servir aussitôt avec une salade d'endives aux oignons rouges.

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

