

## Tartines de rocamadour



Entrée **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 5 mn

**Cuisson** : 5 mn

*Excellentes ces tartines préparées avec ce petit fromage rond et fort en goût!*

### Ingrédients

- 4 tranches de pain de campagne
- 4 tranches de viande des grisons
- 4 rocamadours
- poivre 5 baies

### Préparation

- 1 Préchauffer le four position gril.
- 2 Répartir sur les tranches de pain de campagne, la viande des Grisons, le rocamadour et terminer par quelques tours de moulin à poivre.
- 3 Enfourner et faire gratiner. Servir dès la sortie du four.
- 4 J'ai présenté ces tartines avec une salade de sucrine. Un muffin à la farine de tomate a complété cette assiette très appétissante.

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

