

Tartines savoyardes



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Il vous reste quelques tranches de raclette et vous ne savez pas quoi en faire... Voilà une recette toute simple et vite préparée pour le repas d'un soir.

Ingrédients

- 4 tranches de pain de campagne - ou 4 morceaux de baguette
- huile d'olive
- 2 tranches de jambon de bayonne
- tomates séchées
- tranches de raclette
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Badigeonner d'huile d'olive les tranches de pain.
- 2 Disposer 1/2 tranche de jambon de Bayonne, une tomate séchée et recouvrir le tout de raclette. Donner un tour de moulin à poivre.
- 3 Passez sous le grill quelques minutes, le temps que le fromage fonde.
- 4 Servir aussitôt et accompagner d'une salade verte ou d'une salade de carottes.

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

