

[Imprimer](#)

Tartines gratinées rapide



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	10 min
Cuisson	10 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Tartines gratinées rapide

- 6 tranches de pain blanc
- 12 fines tranches de poitrine fumée
- 30 g de beurre
- 6 grandes tranches de munster
- 6 grandes rondelles de tomates
- sel, poivre du moulin

Préparation

pour Tartines gratinées rapide

- 1 Préchauffez le gril du four.
- 2 Faites griller le pain.
- 3 Faites rissoler les tranches de poitrine fumée dans une petite poêle 5 min environ jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
- 4 Tartinez le pain de beurre et posez une tranche de fromage sur chaque tranche de pain. Couronnez d'une rondelle de tomate et de 2 tranches de poitrine fumée. Salez et poivrez.
- 5 Mettez sous le gril très chaud jusqu'à ce que le fromage soit fondu et la poitrine croustillante.
- 6 Servez chaud.