

Canapés de Morteau et au fromage frais



Apéritif facile et peu coûteux | Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 5 min

INGRÉDIENTS 6 PERSONNES

- 6 tranches de pain de mie complet
- 1 fromage frais ail et fines herbes à tartiner
- Quelques brins de ciboulette
- 1 saucisse de Morteau cuite



PRÉPARATION

- 1** Faites griller des tranches de pain de mie complet dans un grille-pain ou à la poêle, puis coupez-les en 4.
- 2** Tartinez chaque toast de fromage frais aux herbes (ail et fines herbes), en étalant une couche généreuse pour bien couvrir le pain.
- 3** Ajoutez une fine tranche de saucisse de Morteau, préalablement cuite et coupée, sur chaque toast. Vous pouvez couper la saucisse en rondelles ou en tranches plus fines pour un meilleur équilibre des saveurs.
- 4** Décorez chaque canapé avec un brin de ciboulette ciselée, apportant fraîcheur et couleur à l'ensemble.

