

Toasts apéro

Jambon, tomate & moutarde

www.audalacuisine.com



✓ **Préparation** : 20 min

✓ **Cuisson** : 10 min

✓ **Ingrédients**

pour 4 à 6 personnes :

- ¾ de baguette tradition
- 100 g de Saint-Moret®
- 1,5 cuil. à café de moutarde forte
- 2 pincées de curry
- 2 petites tranches de jambon
- une dizaine de tomates cerise
- 80 g d'emmental (ou de fromage de chèvre) râpé
- 1 à 2 cuil. à café d'herbes de Provence
- un filet d'huile d'olive
- sel, poivre

✓ **Préparation :**

1. Préchauffez le four à 200°C. Coupez la baguette en fines tranches et placez-les sur la plaque du four.

2. Dans un bol, mélangez le Saint-Moret® avec la moutarde et le curry. Salez et poivrez. Tartinez les tranches de pain avec ce mélange.

3. Coupez le jambon en petits morceaux (correspondant au diamètre de la baguette) et répartissez-les sur les toasts.

4. Coupez les tomates cerise en deux et déposez une moitié sur chaque toast.

5. Parsemez le dessus des toasts de fromage râpé et d'herbes de Provence. Arrosez avec un filet d'huile d'olive. Enfournez pour une dizaine de minutes et servez immédiatement.



www.audalacuisine.com