



[Téléchargez la fiche PDF](#)

TARTINE GOURMANDE DE COURGETTES CONFITES ET BRIE LE ROITELET



Préparation : 20 min

Cuisson : 10 + 5 min

INGRÉDIENTS POUR 6 TARTINES

- 6 tranches de pain de campagne
- 1 grande courgette
- 300gr de brie Le Roitelet®
- Poivre, herbes de Provence
- 2 c.a.s d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet* sur

Lavez la courgette et coupez la en tranches fines.

Coupez le brie en tranches fines.

Frottez les tranches de pain à l'ail.

Dans une poêle, faites revenir pendant 10 min les tranches de courgette dans l'huile d'olive pour les précuire.

Disposez les tranches de courgette et de brie en alternance sur chacune des tartines. Poivrez généreusement et saupoudrez d'herbes de Provence. Passez au grill à 220°C pendant 5 min pour gratiner puis servez bien chaud

Notre conseil gourmand :

Vous pouvez intercaler les tranches de bacon ou de viande des grisons sur la tartine.

Recette élaborée par Franck Schmitt
