

Tartines au camembert fondant, speck et figues

Recette à accorder avec un Vacqueyras rouge ou blanc

Ingrédients



Pour 2 personnes

- 4 belles tranches de pain de campagne
- 4 grandes tranches de camembert au lait cru IGP
- 4 fines tranches de speck
- Figues
- Noix
- Huile d'olive de Provence
- Romarin
- Poivre
- Fleur de sel

Préparation



- Préchauffer le four à 180°C.
- Disposer les tranches de pain de campagne sur une plaque du four.
- Arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Saupoudrer de fleur de sel
- Enfourner pendant 3 à 4 minutes. (Le pain doit rester moelleux au milieu).
- Disposer les tranches de camembert sur chaque tartine.
- Enfourner le temps que le fromage fonde. (A surveiller !)
- Disposer joliment les fines tranches de speck sur les tartines de camembert fondu.
- Placez-les durant 1 minute dans le four encore chaud.
- Servir avec des quartiers de figues violettes et des cerneaux de noix de Grenoble.
- Décorer avec des branches de romarin.

