

# Reblochon de Savoie sur tartines de tomates confites

## Ingrédients

Fromage : ½ Reblochon de Savoie fermier AOC

8 tranches de jambon cru de Savoie

200 gr de tomates confites

8 cuillères à soupe d'huile d'olive

Quelques feuilles de salade

## La recette

Préchauffez le grill du four à haute température. Etalez les tomates confites et les tranches de jambon cru sur les tartines de pain. Arrosez-les d'huile d'olives, salez, poivrez. Coupez le Reblochon en tranches en laissant la croûte ; disposez-les sur les tartines puis passez-les 4 à 5 mn sous le grill du four.

Au moment de servir, ajoutez quelques feuilles de salade.

