

Tartines Cauchoises

Ingrédients

- 1 fondant du Pays de Caux
- des pommes de terre
- de la crème fraîche épaisse
- des oignons
- du jambon de pays
- du pain de campagne

Préparation

Couper dans un pain de campagne les tartines (1 par personne) d'une épaisseur suffisante (3 cm environ).

Les enduire de crème fraîche épaisse, étaler les oignons émincés, puis les pommes de terre coupées en rondelles préalablement cuites, terminer par une couche de fondant du Pays de Caux.

Mettre les tartines au four chaud (200 °C), laisser fondre le fondant pendant 3 à 4 minutes.

Sortir du four et décorer le dessus avec le jambon de pays coupé en tranches très fines.

Servir chaud accompagné de salade.

(Recette élaborée par Carole Anne Desjardins)