



# Tartines grillées au fromage frais

POUR : 10 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

NIVEAU : FACILE

## Ingredients

Tranches de pain crème

Fromage frais (x2)

Ail

Poivre

Herbes de Provence

Huile d'olive

Miel de marais

## Instructions

- Réchauffez le four à 210°C.
- Découpez une feuille de papier cuisson puis la déposer sur une plaque.
- Coupez des tranches de pain.
- Épluchez et frottez les gousses d'ail sur les tranches de pain.
- Mettre un filet d'huile d'olive par dessus.
- Coupez le fromage frais en tranche.
- Déposez un morceau sur chaque tartine.
- Ajouter du miel, du poivre, des herbes de Provence selon ses goûts.
- Enfournez pour une dizaine de minutes en surveillant la coloration.

Servez !