

Tartines pommes, brie, grenade & noix



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

5 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 4 grandes tranches de pain de seigle (à défaut – pain de campagne)
- 2 pommes
- 250g de brie
- une grenade
- quelques cerneaux de noix



Préchauffez votre four à 220°C en mode grill.

Lavez les pommes et enlevez les trognons.

Coupez-les en quartier (environ 4-5 mm d'épaisseur) et déposez-les sur les tranches de pain. Déposez dessus des tranches de brie.

Posez vos tartines sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant 5/6 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et commence à dorer.

Hors du four, ajoutez des grains de grenade (attention, ça tache beaucoup) et des cerneaux de noix. Dégustez chaud accompagné de quelques feuilles de salade ou d'un bol de soupe.