

Tartine flambée



Préparation et cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 1 tartine :

- 1 oignon émincé
- 20 lardons fumés environ
- 1 c à s de crème épaisse
- Poivre
- Cumin en poudre
- 5 lamelles de reblochon
- 1 tartine de pain de campagne (je prends du Poilâne)

Faire dorer à la poêle les lardons et l'oignon émincé. Ajouter la crème épaisse, poivrer et saupoudrer de cumin en poudre. Ajouter les lamelles de reblochon et laisser fondre le fromage. Répartir le contenu de la poêle sur la tartine de pain de campagne grillée.