



4 personnes



10 minutes



15 minutes

- 4 grandes tranches de pain de campagne
- 200g de lardons fumés
- 1 gros oignon
- 20cl de crème fraîche
- 1/2 reblochon
- beurre
- sel, poivre



Tartines montagnardes

- 1- Préchauffez le four à 240°C (th. 8). Faites revenir l'oignon émincé dans une poêle avec un peu de beurre. Réservez.
- 2- Dans la même poêle, faites revenir les lardons jusqu'à légère coloration. Baissez le feu, ajoutez l'oignon et versez la crème fraîche. Réchauffez doucement, salez et poivrez.
- 3- Découpez des tranches de reblochon. Mettez les tranches de pain dans un plat allant au four. Etalez dessus le mélange crème, lardons, oignon et déposez des tranches de reblochon.
- 4- Enfournez jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré. Servez avec de la salade.