



## Tartines aux tomates, olives et Saint Nectaire

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 4 grandes tranches de pain
- 3 tomates cocktail
- 200 g de Saint Nectaire
- 2 c. à soupe de tapenade noire
- 4 olives noires
- 1 petit oignon rouge émincé
- thym
- sel, poivre

1. Couper les tomates en rondelles, les mettre sur une assiette en une seule couche. Saupoudrer de sel et laisser égoutter le temps de préparer le reste.
2. Préchauffer le four à 180°C. Retirer la croûte du St Nectaire. Couper 8 fines tranches puis découper le reste en petits dés. Dénoyer les olives.
3. Badigeonner les tranches de pain de tapenade. Disposer 2 tranches de St Nectaire par tartine en intercalant les rondelles de tomates égouttées. Ajouter les dés de fromage, les olives, du thym et poivrer.

4. Faire cuire au four environ 10 minutes, jusqu'à ce que les tartines soient bien dorées.

**Astuce**

Remplacez la tapenade noire par de la tapenade verte, du confit de tomate séchée ou du pesto.