

Tartine Normande au Camembert

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 5 min / **Cuisson** : 4 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 Camembert
- 12 tranches d'andouille de Guéméné
 - 1 pomme
- 1 cuil à soupe de jus de citron
- 2 petits pains précuits

Préparation :

Préchauffer votre four et cuire les petits pains le temps indiqué sur le paquet.
Une fois cuit, laissez-les refroidir

Éplucher la pomme, l'épépiner, la couper en tranches fines, la citronner.

Tailler le camembert en lamelles.

Couper le pain dans le sens de la longueur, placer les lamelles de camembert, disposer dessus successivement les tranches d'andouille et de pomme.

Mettre le four en position grill. *Recettes de Caline*

Enfourner et cuire jusqu'à ce que le camembert fonde.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!