

Tartine de Livarot AOP aux Coquilles Saint Jacques

✓ FACILE | ⌚ 15 MIN DE PREPARATION



INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 6 lamelles de Livarot sans croûte
- 2 belles tranches de pain de campagne
- 6 noix de coquilles Saint-Jacques
- 10 g de beurre demi-sel
- ½ gousse d'ail épluchée
- Huile d'olive
- Fleur de sel de Guérande
- Poivre du moulin
- Cerfeuil

PRÉPARATION

1. Poêlez au beurre les tranches de pain, épongez-les sur un papier absorbant et frottez-les légèrement avec la gousse d'ail.
2. Placez 3 lamelles de Livarot sur chaque tranche puis les passer au four juste pour fondre le fromage.
3. Escalopez finement vos coquilles Saint-Jacques, salez, poivrez, arrosez d'un filet d'huile d'olive et disposez-les sur le pain.
4. Passez 1 min au four.
5. Décorez de cerfeuil et dégustez avec une belle salade et une bolée de cidre.

