

les recettes d'Alice

Toasts de pomme raisin comté



INGREDIENTS

4 pommes type elstar
1 petite grappe de raisin
100 gr de comté
100 gr de beurre

1 pain de mie

MATERIEL NECESSAIRE

1 couteau à pain
1 économe

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher les pommes puis les tailler en tranches fines.
- 2- Laver le raisin et couper les grains en deux.
- 3- Tailler le comté en tranches fines.
- 4- Couper le pain de mie en tranches et les beurrer.
- 5- Disposer sur les tranches les pommes, puis le raisin et enfin les lamelles de comté. Assaisonner.
- 6- Enfourner 5 min au four à 200°.

CONSEILS ET ASTUCES

Accompagner d'une salade assaisonner au vinaigre de cidre. On peut toaster les tranches de pain avant de les cuire au four.

Alice Délice

