

**Tartines d'Auvergne au cantal**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/05/tartines-dauvergne-au-cantal-p1170495-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2 tranches de** [**pain**](https://recettes.de/pain-de-mie) **au** [**seigle**](https://recettes.de/seigle)  
**- 1 gousse d'ail**  
**- Huile d'olive**  
**- 2 tranches de** [**jambon cru**](https://recettes.de/jambon-cru)  
**- 2 rondelles de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates)  
**- 50 g de** [**cantal**](https://recettes.de/cantal) **- poivre du moulin**

**1 plaque allant au four**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Couper le cantal en tranches fines.  
Retirer (ou pas) le gras du jambon.  
Couper deux  tranches de pain de mie.  
Frotter chaque tranche avec la moitié d'une gousse d'ail, puis huiler au pinceau.  
Disposer une tranche de jambon en accordéon pour couvrir la surface de la tranche.  
Déposer une belle rondelle de tomate.  
Couvrir toute la surface de la tranche avec des lamelles de cantal.  
Poivrer.  
Enfourner pour une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.  
Servir immédiatement sur une chiffonnade de salade.