



TARTINE AU NEUFCHÂTEL ET ANDOUILLE DE VIRE

Difficulté : ★★☆☆☆

Coût : ★☆☆☆☆

Ingrédients :

- 1 Neufchâtel AOP
- 20 cL de crème liquide
- 12 tranches d'andouille de Vire
- Tartines de baguette
- Origan

Préparation

Faire fondre le Neufchâtel en petits morceaux avec la crème liquide jusqu'à bouillon.

Puis mixer et ajouter l'andouille en petits morceaux.

Laisser légèrement refroidir, puis tartiner l'ensemble sur le pain tranché.

Ajouter un peu d'origan et faire gratiner au four à 180°C, th.6.

C'est prêt, bon appétit !