# Toast de jambon et fromage au cumin

## Les ingrédients

- 4 tranches de jambon SUPERIEUR à la Broche HERTA
- 125ml de crème fraîche
- 4 tranches de fromage au cumin
- 4 tranches de pain
- 80g de salade mixte
- 1 oignon rouge
- Moutarde à l’ancienne, Jus de citron

## Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C. Coupez l’oignon rouge en fines tranches et mélangez dans un bol avec le jus de citron. Mettez de côté et laissez mariner.
- Prenez les tranches de pain et disposez-les dans un plat allant au four, arrosez d’huile d’olive et déposez dessus les tranches de fromage au cumin. Mettez au four pendant 10 à 12 minutes jusqu’à ce que le fromage soit fondu.
- Mélangez la crème fraîche avec la moutarde à l’ancienne et assaisonnez de poivre, de sel et d’huile d’olive pour en faire une vinaigrette. Versez la salade mixte dans un bol et arrosez d’un filet d’huile d’olive.
- Retirez les tranches de pain du four, tartinez-les d’une cuillère à soupe de vinaigrette et déposez dessus une tranche **de jambon SUPERIEUR à la broche HERTA** . Finalisez avec la salade et l’oignon rouge mariné. Arrosez d’un peu de vinaigrette supplémentaire. Bon appétit !

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**