

Tartine au Jambon et crème à la moutarde

Les ingrédients

- 4 tranches de Jambon SUPERIEUR à la Broche HERTA
- 4 tranches de pain de campagne aux céréales
- 1 gousse d'ail
- 40 g de comté
- 4 cornichons
- 4 lamelles d'oignon rouge
- 4 feuilles de salade feuilles de chêne
- 2 càs de crème fraîche light
- Romarin, moutarde

Préparation:

- Mélangez la crème, la moutarde, la gousse d'ail écrasée, le romarin, salez et poivrez. Toastez le pain sur une face. Coupez les cornichons en rondelles, le comté en lamelles un peu épaisses. Emincez l'oignon rouge et la salade.
- Répartissez cette crème sur chaque tranche de pain. Répartissez la salade, l'oignon et les cornichons.
- Déposez **le jambon SUPERIEUR à la broche HERTA** sur la tartine en pliant la tranche joliment, répartissez des morceaux de comté et servez sans attendre.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**