



Tapas à la tomate et cancoillotte nature



Apéritif



15 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
nature



Les ingrédients

- 4 cuillères à soupe de cancoillotte Le Francomtois Nature
- 1 baguette
- 200 g de gruyère râpé
- 3 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 tomates
- sel et poivre



La préparation

- Préchauffer votre four à 210°C.
- Épépiner les tomates et les couper en petits dés.
- Couper des tranches fines de baguette.
- Mettre la cancoillotte nature dans un saladier avec le reste des ingrédients et bien mélanger.
- Etaler la garniture sur les tranches de baguette et les placer sur une grille de four.
- Enfourner 3 à 4 min.
- Servir chaud ou tiède.