

Bruschettas au reblochon et charcuterie

4 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 8 tranches de pain de campagne
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillères à s de crème fraîche
- 1/2 reblochon ou 8 tranches de fromage à raclette fumée
- charcuterie de votre choix : chorizo, jambon de pays, viande de grison…
- quelques tiges de thym frais
- quelques noisettes concassées

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 240°C

Etape 2

Couper le pain de campagne en tranches épaisses et frotter chaque tranche avec la gousse d'ail coupée en 2
puis étaler de la crème sur chaque tartine. Saler et poivrer. Poser les tranches de reblochon.

Etape 3

Enfourner à four très chaud pendant 7/8 min.

Etape 4

Garnir avec de la charcuterie et parsemer de noisettes concassées et de thym.