

## Tartines à la raclette et à la coppa



Préparation et cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 grandes tranches de pain de campagne

150 g de raclette

150 g de comté

8 tranches de coppa ( ou plus suivant la taille des tranches de pain )

1 filet d'huile d'olive

Quelques brins de thym

Poivre du moulin

Couper la raclette en fines tranches si ce n'est déjà fait ainsi que le comté. Faire griller les tranches de pain sous le grill du four et verser un peu d'huile sur chaque tranche. Déposer 2 tranches de coppa par tartine et répartir les tranches de fromage, parsemer de thym, poivrer et faire griller 3 à 4 mn le temps que les fromages fondent. Servir chaud avec une salade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>