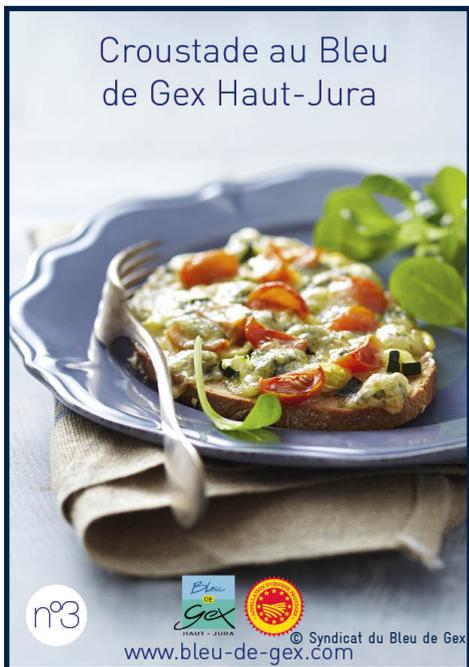


# CROUSTADE AU BLEU

## Croustade au Bleu de Gex Haut-Jura



### INGRÉDIENTS



Pour 6 personnes

- 12 tranches de pain de campagne
- 350 g de Bleu de Gex
- 1 courgette
- 250 g de tomates cerises
- Huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- Sel et poivre du moulin
- Eventuellement quelques feuilles de salade



 Temps de préparation : 10 minutes

 Temps de cuisson : 6 minutes

### PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 180°C. Coupez le Bleu de Gex en petits dés et poivrez-les légèrement. Répartissez cette préparation sur les tranches de pain.

Détaillez la courgette en petits morceaux, les tomates cerises en quartiers. Répartissez-les également sur le pain.

Versez alors un filet d'huile d'olive et salez légèrement.

Enfournez 6 minutes et servez tiède, sur un lit de salade si souhaité.