

# SAVOIE MONT BLANC

## Tartine'flette par Yasmina de "Une Liyaas de Bonnes Choses"

Pour 6 personnes - Temps de préparation : 20mn. - Temps de cuisson : 6mn.



### Ingrédients

- 6 tranches de pain de campagne
- 1 oignon coupé en fines lamelles
- 3 tranches de blanc de poulet sous vide coupées en dés
- 6 grosses tranches de Tomme de Savoie
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- Un tour de moulin de sel et de poivre

### Préparation

Préchauffez le four à 180°

Dans un petit faitout, versez une noix de beurre et faites-y revenir l'oignon.

Ajoutez le blanc de poulet et remuez.

Mettez la crème, le sel, le poivre et laissez mijoter un peu.

Déposez cette préparation sur les tartines, disposez des lamelles de Tomme de Savoie.

Enfournez et cuisez 5 mn à 180° et 2 mn sous le grill.

Découvrez le blog "Une Liyaas de Bonnes Choses"

**Vous pouvez retrouver d'autres recettes sur notre site internet :**  
**<http://www.marque-savoie.com>**