



Sainte-Maure  
de-Touraine



POUR 8 pers. :

8 belles tranches  
de pain de campagne  
au levain  
de même surface

\*  
8 tomates moyennes

\*  
2 Sainte-Maure  
de Touraine

\*  
2 branches de basilic

\*  
6 cl d'huile d'olive

\*  
Sel et poivre



Région Centre

SOMMELIER  
Gamay  
de Touraine

# Crouçons de Ste-Maure- de-Touraine aux tomates et basilic

- 1 Faire griller les tranches de pain avec un filet d'huile d'olive à la voûte du four sur les 2 faces.
- 2 Hacher le basilic en réservant 8 petites feuilles pour le décor.
- 3 Couper les tomates en rondelles fines, les disposer sur les tranches.
- 4 Assaisonner.  
Parsemer le basilic haché.
- 5 Couper les Sainte-Maure de Touraine en rondelles fines, les disposer en rosace sur les tomates.
- 6 Verser 1 filet d'huile d'olive et donner un tour de moulin à poivre avant de passer à la voûte du four pour permettre la fonte partielle du fromage avec une légère coloration.
- 7 Avant de servir, disposer une feuille de basilic sur chaque tranche.



PREPARATION  
10 min

