



*Sainte-Maure  
de-Touraine*



**POUR 8 pers. :**

*1 baguette de  
campagne*

*8 petites tomates*

*1 Sainte-Maure  
de Touraine*

*2 cl d'huile de noix*

*¼ de poivron vert*

*Sel et poivre*



**SOMMELIER**  
**Chinon ou**  
**Bourgueil**

  
**Région Centre**



**PREPARATION**  
**10 min**

- 1 Couper la baguette en rondelles fines (3 par personne). Les griller sur 2 faces.
- 2 Couper les tomates en rondelles fines dans le sens de l'épaisseur, placer immédiatement une rondelle par tranche de pain, assaisonner.

# Croûtons de Ste-Maure- de-Touraine

- 3 Couper le Sainte-Maure de Touraine en fines tranches et placer une tranche sur chaque rondelle de tomate.
- 4 Hacher très finement le poivron vert, et en mettre un soupçon sur chaque rondelle de tomate, poivrer.
- 5 Verser 2 gouttes d'huile de noix par rondelle.
- 6 Passer au four pour une légère coloration et servir tiède.

