

Tartine pommes, magret de canard et maroilles

2 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 2 tranches de pain
- 1 magret de canard fumé
- 5 pommes
- 1/2 maroilles
- Cerneaux de noix
- Beurre
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Éplucher les pommes puis les couper en morceaux.

Etape 2

Dans une poêle, déposer une noisette de beurre puis faire revenir les pommes. Saler, poivrer. Ajouter régulièrement un peu d'eau, les pommes sont cuites lorsqu'il est possible de les écraser à la fourchette pour obtenir une compotée.

Etape 3

Sur une planche à découper, couper le magret en tranches. Couper également le maroilles en tranche, réserver.

Etape 4

Passer le four en mode grill à 200°C. Beurrer les tranches de pain et les enfourner pendant 10 minutes. Le pain doit être croustillant.

Etape 5

Sur les tranches de pain, répartir la compotée de pommes, ajouter les tranches de magret puis de maroilles. Poivrer et ajouter quelques cerneaux de noix.

Etape 6

Enfourner environ 15 minutes, le fromage doit légèrement fondre et être doré.