Tartines de tomates et cream cheese

01/10/2019 à 16h40

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 2 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 tranches de pain de seigle ou de baguette
- 200 g de tomates cerises ou d'autres variétés
- 200 g de cream cheese
- 10 tiges de ciboulette émincées
- 3 tiges d'aneth émincées + quelques-unes entières
- huile d'olive
- le jus de 1/2 citron
- sel, fleur de sel
- poivre noir

Préparation :

- Mélangez le cream cheese avec la ciboulette, les tiges d’aneth émincées et 1/2 cuil. à café de sel;
- Toastez légèrement les tranches de pain, puis coupez-les en deux et tartinez-les de cream cheese aux herbes;
- Coupez les tomates en tranches fines. Répartissez-les sur les tartines. Arrosez d’un filet d’huile d’olive et de jus de citron;
- Parsemez de fleur de sel et de poivre fraîchement moulu. Décorez de quelques tiges d’aneth.