



## BRUSCHETTA AUX TOMATES CONFITES ET AU SALERS

### Ingrédients pour 4 personnes en entrée :

4 Tranches de pain de campagne  
150 g de salers ou à défaut de cantal  
500g de tomates cerise  
2 cuil. à café bombée de sucre roux  
5 cuil. à soupe d'huile d'olive  
Thym frais  
Sel et poivre

### Préparation :

Préchauffez votre four à 150 ° C.

Laver les tomates cerise, puis mettez-les dans un plat allant au four. Parsemez de thym frais, salez, saupoudrez de sucre puis arrosez d'huile d'olive.

Enfournez, laissez cuire 30 minutes en mélangeant délicatement 2 fois pendant la cuisson.

Sortez le plat du four et laissez tiédir.

Préchauffez votre four à 200 °C.

Faire cuire les tranches de pain 5 min sur une plaque de cuisson, le dessus du pain doit être croustillant.

Coupez 100g de salers en tranche très fines, et avec le restant réalisez des copeaux à l'économe.

Sortez le pain du four, recouvrez les tranches de salers, puis des tomates cerise, arrosez d'un peu de jus de cuisson et recouvrez de copeaux de salers.

Donnez un tour de moulin à poivre (5 baies de préférence) et servez.

BON APPETIT

