



TOASTS AU PÂTE ET GOUDA AU CUMIN

Pour 6 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 5 min.

Ingrédients :

- 1 baguette coupées en 24 rondelles (de 1 cm environ)
- 160 g de Pâté ISLA DELICE coupé en 24 lanières (soit une barquette)
- 24 fines tranches de gouda au cumin

Préparation :

- Avant de procéder à la réalisation des toasts, vous aurez pris soin de couper les tranches de Pâté ISLA DELICE et de fromage, à la taille approximative des rondelles de baguette.
 - Préchauffez le grill du four.
 - Déposez les tranches de Pâté et de gouda sur les tranches de pain.
 - Déposez les toasts sur la plaque du four garnie de papier sulfurisé.
 - Glissez sous le grill du four, le temps que fonde le fromage.
 - Dégustez chaud.