

TARTINES AU "MUNSTER"

Pour 4 personnes.

- Un *Munster* « fermier » au lait cru (450 gr)
- 4 Grandes tranches de Pain de Campagne
- 8 belles tranches de Jambon cru
- 2 grosses Pommes de Terre (cuites à l'eau et pelées)
- 1 cuillère à café de Cumin
- 8 à 10 cl de vin blanc « *Gewurztraminer* »
- Poivre

Couper les pommes de terre (cuites) en rondelles,
Couper le « Munster » en tranches,
Découper le jambon cru en lamelles,
Imbiber légèrement les tranches de pain avec le vin blanc, Répartir dessus les pommes de terre, le Munster, le jambon cru, poivrer et parsemer de graines de Cumin.

Passer les tartines quelques minutes sous le « grill » du four.

Servir dès la sortie du four, et savourer bien chaud accompagné d'une salade verte, et dans vos verres, un « *Gewurztraminer* », avec modération bien sûr !!!
(Peut également se faire avec tous fromages et tout autre vin).

