

Toasts au Rogallais sur son lit de salade croquante



Pour 2 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Ingrédients :

- 200g de **Rogallais**
- 1 salade verte
- quelques tomates cerise
- quelques cerneaux de noix
- 2 grandes tranches de pain de campagne
- herbes de Provence
- vinaigrette

Préparation :

- Lavez, essorez et disposez la salade au fond de 2 assiettes.
- Disposez les tomates cerise et les noix sur la salade.
- Faites griller les tranches de pain.
- Coupez le **Rogallais** et déposez-les tranches sur le pain.
- Saupoudrez d'herbes de Provence.
- Faites fondre quelques secondes au micro-onde.
- Déposez les toasts sur la salade assaisonnée et dégustez aussitôt.

Suggestion du chef : Dégustez les toasts au vache, chèvre et brebis en apéritif.

Bon appétit et **Rogallais**-vous !