



## Canapés au Pain de Campagne et au Roquefort

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de Roquefort Papillon
- 1 baguette de pain de campagne
- 20 cl d'huile d'olive Papillon
- 1 botte de ciboulette

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Coupez la baguette de pain de campagne en tranches de 1 cm.

Détaillez le morceau de Roquefort en petits dés.

Versez sur chaque tranche de pain une goutte d'huile d'olive et toastez-les dans le four 3 à 4 mn.

Déposez sur chacune quelques petits dés de Roquefort.

Faites fondre 2 mn au grill.

Dans le même temps, ciselez la ciboulette.

Lorsque le fromage est fondu, parsemez sur les canapés quelques brins de ciboulette ciselés.

Servez sans plus attendre.

Canapés au Pain de Campagne  
*Canapés au Pain de Campagne*

ROQUEFORT  
Depuis 1906  
PAPILLON

[www.roquefort-papillon.com](http://www.roquefort-papillon.com)

ROQUEFORT  
Depuis 1906  
PAPILLON