

Roulés de blé noir aux tartinables



6 personnes

15 min préparation

cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 60 g de tartinable la belle-iloise
2 galettes de blé noir
12 tomates cerises

Les étapes

- 1- Sur chaque galette, étaler une boîte de tartinable, puis les rouler sur elles-mêmes
- 2- Avec un bon couteau, couper des tranches d'un centimètre
- 3- Les poser à plat et décorer avec une $\frac{1}{2}$ tomate cerise