

LA TARTINE GRILLEE

.....UNE TRANCHE DE VIE.....

Prendre un bon pain de campagne que l'on coupe soi-même (je trouve que le pain prédécoupé perd ses arômes).

Faire griller sa tartine avec le toasteur, dans un coin de la cheminée, sur le barbecue ou dans le four de la cuisinière, étaler vos rillettes de Tours sur le pain chaud grillé ce qui exhale les odeurs les plus délicates.

On peut aussi préparer des petites tartines pour l'apéritif en dégustation en les unissant avec un Montlouis, un Vouvray sec ou demi sec, un Noble Joué qui sera, je l'espère, une appellation nouvelle, sans oublier un vin léger de Bourgueil dans les encas coupe-faim.