

## Millefeuille de Comté au pain d'épices

### Ingrédients pour 4 personnes

- 16 tranches fines de pain d'épices
- 300 g de Comté tranché en 16 fines lamelles de même taille que les tranches de pain d'épices
- 50 g de mesclun de mâche et roquette
- Huile d'olive

### Préparation

Garnir les assiettes avec le mesclun de mâche et roquette.

Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Poser une tranche de pain d'épices, puis une lamelle de Comté, puis une autre tranche de pain d'épices et terminer par une lamelle de Comté.

Servir en entrée ou en buffet apéritif.

Bien entendu, cette recette simple n'en sera que meilleure avec un pain d'épices "maison", avec des tranches si possible légèrement rôties à la poêle dans un peu de beurre. Cela apporte un croustillant appréciable et une délicate caramélisation.