

Roulés de blé noir aux tartinables



6 personnes

15 min préparation

cuisson

Les ingrédients

2 **boîtes** de 60 g de [tartinaade la belle-iloise](#)
2 **galettes** de blé noir
12 **tomates cerises**

Les étapes

- 1- Sur chaque galette, étaler une boîte de tartinaade, 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 ½ tomate cerise