PL-1514

Tartine Campagnarde Coppa, Champignons & Morbier

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN	2 grandes tranches épaisses
- MORBIER	100g
- COPPA	8-10 tranches
- CHAMPIGNONS DE PARIS	150g
- OIGNON(S)	1/2
- ROMARIN	1/2 c à café
- AIL EN POUDRE	1/4 c à café
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 230°C.
- Dans un bol, mélangez l'huile avec le romarin et l'ail. Badigeonnez la surface de chacune des tartines.
- Enfournez pour 5 minutes sur une plaque de cuisson.
- Emincez le demi-oignon.
- Nettoyez et coupez les champignons en lamelles. Faites-les revenir dans un peu de beurre chaud avec l'oignon émincé. Salez et poivrez. Réservez.
- Grillez à sec les tranches de coppa.
- Râpez le morbier.
- Répartissez la moitié du morbier sur le pain grillé.
- Déposez par-dessus la coppa grillée puis le mélange aux champignons.
- Recouvrez enfin du reste de morbier râpé.
- Enfournez pour 3-4 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.