

Tartine Épaisse aux Herbes Façon Croque du Berger

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|---------------------|
| - PAIN | 2 tranches épaisses |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - HERBES DE PROVENCE | |
| - JAMBON CRU | 2 tranches |
| - FROMAGE(S) DE CHÈVRE | 180g (Crémeux) |
| - MIEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Préchauffez le four à 210°C.
- Huilez la tranche de pain et saupoudrez d'un peu d'herbes de Provence.
- Enfourez 6-7 minutes.
- Déposez ensuite le jambon cru puis le fromage de chèvre coupé en lamelles. Poivrez.
- Arrosez le tout de miel.
- Réenfournez pour 5-6 minutes.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.