

Tartine Campagnarde Coppa - Fromage et Oeuf sur le Plat

Nombre de personnes: 1

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- PAIN	2 tranches épaisses
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- HERBES DE PROVENCE	½ c à soupe
- COPPA	4-5 tranches
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- COULIS DE TOMATES	1 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- OEUF(S)	2
- OLIVE(S) NOIRE(S)	4-8
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un bol, mélangez l'huile avec les herbes de Provence. Badigeonnez la surface de chacune des tartines.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Grillez à sec les tranches de coppa.
- Répartissez la crème fraîche puis le coulis de tomates sur les 2 tranches de pain grillées.
- Déposez par-dessus la coppa grillée, quelques olives puis le gruyère râpé.
- Enfourez pour 5-6 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Entre-temps, faites cuire les œufs sur le plat avec un peu de matière grasse ; Salez et poivrez.
- Sortez les tartines du four et déposez un œuf sur chacune.
- Servez sans attendre ...

