

Tartine Campagnarde au Pesto Rosso et Pancetta – Oeuf Mollet

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN	2 grandes tranches épaisses
- PANCETTA (JAMBON)	6 tranches
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- PESTO ROUGE	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- ORIGAN	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- OEUFS)	2
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 230°C.
- Badigeonnez la surface de chacune des tartines avec de l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Grillez à sec les tranches de pancetta coupée en dés.
- Répartissez la crème fraîche puis le pesto sur le pain.
- Déposez par-dessus la pancetta grillée.
- Recouvrez avec un peu de gruyère râpé.
- Faites cuire les œufs pendant 7 minutes dans de l'eau bouillante salée. Ecalez délicatement et réservez.
- Enfourez les tartines pour 7 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Servez-les dès la sortie du four avec un œuf mollet sur le sommet.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.

-