

## *Tartine Campagnarde Crème et Lardons Gratinés*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- PAIN	1 grande tranche épaisse
- HERBES DE PROVENCE	un peu
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- LARDONS	150g fumés
- OIGNON(S)	1/2
- AIL EN POUDRE	1/4 c à café
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- MOZZARELLA	40g sèche
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 220°C.
- Dans un bol, mélangez l'huile avec les herbes de Provence et l'ail. Badigeonnez la surface de de la tartine.
- Enfourez pour 5 minutes sur une plaque de cuisson.
- Emincez le demi-oignon.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre chaud avec les lardons.
- Nappez toute la surface de la tartine avec la crème épaisse.
- Répartissez ensuite le mélange oignons-lardons.
- Saupoudrez de mozzarella râpée. Poivrez.
- Enfourez pour 7-8 minutes afin de faire fondre et griller le fromage.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

