

Tartine Campagnarde Crème-Pesto, Coppa et Pignons Grillés

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN	1 grande tranche épaisse
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- AIL EN POUDRE	1/4 c à café
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1.5 c à soupe
- PESTO VERT	1 c à soupe
- COPPA	5 tranches
- PIGNONS DE PIN	1/2 c à soupe
- MOZZARELLA	40g sèche
- ORIGAN	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Saupoudrez d'ail la tranche de pain épaisse puis badigeonnez la surface avec l'huile. Poivrez.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Faites rissoler les pignons de pin dans une poêle chaude. Réservez.
- Faites griller les tranches de coppa à sec dans la même poêle chaude.
- Nappez toute la surface de la tartine avec la crème épaisse puis étalez le pesto vert.
- Répartissez ensuite la coppa grillée et pignons de pin grillés.
- Saupoudrez de mozzarella râpée et d'origan.
- Enfourez pour 5 minutes afin de faire fondre et griller le fromage.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

