

Tartine Campagnarde Chèvre Frais et Chorizo

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN	1 grande tranche épaisse
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- HERBES DE PROVENCE	
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	2 c à soupe
- CHORIZO	20-24 fines tranches
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez le pain d'huile et saupoudrez d'herbes de Provence.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nappez le pain grillé de fromage frais de chèvre.
- Répartissez ensuite les rondelles de chorizo de façon à couper facilement en bouchées.
- Saupoudrez de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfourez pour 7 minutes afin de faire fondre et griller le fromage.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

