

Tartines de Campagne au Pesto Rouge et Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PAIN	2 tranches épaisses
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	3 c à soupe
- PESTO ROUGE	4 c à café
- CHORIZO	50g
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 6 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nappez ensuite les tranches de pain grillé de crème fraîche épaisse puis de pesto rouge.
- Coupez le chorizo en fines rondelles et répartissez-les sur les tranches.
- Ajoutez alors un peu de gruyère râpé et poivrez.
- Enfournez pour 6-7 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées (triangles) et servez sans attendre.