

Tartine Campagnarde Crème, Coulis de Tomates et Thon

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN	1 grande tranche épaisse
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- ORIGAN	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- COULIS DE TOMATES	1 c à soupe
- THON(S)	50g
- OLIVE(S) VERTE(S)	qq.
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 6 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis répartissez un peu de coulis de tomate. Saupoudre encore d'origan et répartissez ensuite le thon émietté.
- Coupez par-dessus quelques rondelles d'olives vertes.
- Surmontez le tout d'un peu de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfournez 7-9 minutes puis découpez en portions.

