

Tartine Campagnarde au Pesto Rouge, Filet de Dinde et Pistaches

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN	2 tranches épaisses
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- ORIGAN	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- PESTO ROUGE	1 c à soupe
- FILET(S) DE DINDE	2-3 tranches
- PISTACHES	15-20
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nappez ensuite les tranches de pain grillé de crème fraîche épaisse puis de pesto rouge.
- Coupez les tranches de dinde en dés et répartissez-les sur les tranches.
- Ajoutez alors un peu de gruyère râpé, salez et poivrez.
- Déposez ensuite les pistaches entières sur le fromage.
- Enfourez 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.