

Tartine Campagnarde Chèvre Frais, Éclats d'Olives et Chorizo Grillé

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
- COULIS DE TOMATES	1 c à soupe
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	2 c à soupe
- CHORIZO	10-15 fines tranches
- OLIVE(S) NOIRE(S)	10
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6 minutes sur une plaque de cuisson.
- Coupez le chorizo en tranches puis en lamelles. Faites-les revenir dans une poêle. Réservez.
- Dénoyautez et concassez les olives à l'aide d'un couteau.
- Nappez ensuite les tranches de pain grillées de crème fraîche épaisse puis répartissez un peu de coulis de tomate. Déposez ensuite quelques noix de chèvre frais, le chorizo précuit et les éclats d'olives.
- Surmontez le tout d'un peu de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfourez 7 minutes puis découpez en portions.

