

Tartine de Campagne au Pesto, Abricots et Fruits Secs

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 VERT	1 c à soupe
- ABRICOTS SÉCHÉS	4-6
- PIGNONS DE PIN	½ c à soupe
- PISTACHES	½ c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Coupez les abricots en petits dés.
- Grillez à sec les pignons de pin.
- Concassez les pistaches au pilon.
- Nappez ensuite les tranches de pain grillé de crème fraîche épaisse puis de pesto vert.
- Répartissez alors les dés de d'abricot puis déposez quelques pignons et pistaches concassées.
- Saupoudrez de parmesan râpé et poivrez.
- Enfourez pour 6-7 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.