

Tartines Campagnardes au Chèvre, Pesto Vert, Maïs et Pancetta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN	2 tranches épaisses
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- HERBES DE PROVENCE	
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	65g frais
- PESTO VERT	1 c à soupe
- PANCETTA (JAMBON)	4 tranches
- MAÏS (GRAINS)	2c à soupin
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'herbes de Provence.
- Enfounez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Coupez la pancetta en petits dés.
- Nappez ensuite les tranches de pain grillé de fromage de chèvre frais puis de pesto vert.
- Répartissez alors les grains de maïs ainsi que les dés de pancetta.
- Saupoudrez de gruyère râpé et poivrez.
- Enfounez pour 6-7 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.