

Tartine Campagnarde aux Chèvres, Pesto Vert, Poitrine Fumée et Miel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN	2 tranches épaisses
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- ORIGAN	
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	2 c à soupe (frais)
- PESTO VERT	2 c à café
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	8 rondelles de bûche
- LARD PETIT DEJEUNER	4 tranches
- MIEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Coupez la poitrine en petits carrés de 2/2cm (16 morceaux). Faites-les légèrement griller dans une poêle. Réservez.
- Nappez les tranches de pain grillées de chèvre frais puis répartissez un peu de pesto.
- Coupez les rondelles de bûche de chèvre en deux et déposez-les sur les tartines. Poivrez.
- Déposez alors un morceau de poitrine grillée sur chaque demi-rondelle de chèvre.
- Enfournez 7 minutes.
- Ajoutez le miel (½ c à soupe par tranche) et réenfourniez 45 secondes.
- Découpez en bouchées.

