

Tartine Campagnarde Petits Pois et Grains de Maïs, Poitrine Fumée Sauce Barbecue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- PAIN	2 tranches épaisses
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- ORIGAN	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- MAÏS (GRAINS)	½ c à soupe
- PETITS POIS	½ c à soupe
- LARD PETIT DEJEUNER	4 tranches
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SAUCE BARBECUE	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Coupez la poitrine en petits et faites-les légèrement griller dans une poêle. Réservez.
- Nappez les tranches de pain grillées de crème fraîche épaisse.
- Répartissez ensuite les petits pois et les grains de maïs mélangés.
- Nappez avec un peu de sauce barbecue.
- Déposez alors sur le tout la poitrine fumée et saupoudrez de gruyère râpé.
- Nappez de nouveau de sauce barbecue. Poivrez.
- Enfourez 7 minutes.
- Coupez en portions et servez sans attendre.

