

Tartines Gratinées au Pesto, Poitrine Fumée Grillée et Miel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN	2 tranches épaisses
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- ORIGAN	
- PESTO VERT	2 c à café
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- LARD PETIT DEJEUNER	4 tranches
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- MIEL	
- 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.
- Nappez les tranches de pain grillées de crème fraîche épaisse frais puis répartissez un peu de pesto.
- Déposez les tranches de poitrine sur le tout ainsi qu'un peu de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfourez 7-8 minutes.
- Ajoutez le miel (½ c à soupe par tranche) et réenfourez 45 secondes.
- Découpez en bouchées.



Remarque:

A partir de ZA-339