

## *Tartine Campagnarde au Pesto Vert, Sauce Tomates-Basilic et Chorizo*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- PAIN	2 tranches épaisses
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- BASILIC	
- PESTO VERT	1 c à soupe
- SAUCE TOMATE	3 c à soupe (au basilic)
- CRÈME FRAÎCHE	½ c à soupe
- CHORIZO	12 fines tranches
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez de basilic.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Mélangez la sauce tomates au basilic avec un peu de crème fraîche.
- Nappez ensuite les tranches de pain grillé de pesto puis répartissez la sauce crème-tomates.
- Déposez ensuite les tranches de chorizo et saupoudrez de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfourez pour 7-8 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.