

Tartine Campagnarde de Farfalles à la Féta et Pesto Vert

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PAIN	1 grande tranche épaisse
- HUILE D'OLIVE	
- HERBES DE PROVENCE	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- PESTO VERT	3-4 c à café
- FARFALLES (PÂTES)	Restes de la recette DI-450
- MOZZARELLA	25g sèche
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Badigeonnez la surface de la tranche de pain avec l'huile et saupoudrez d'herbes de Provence.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nappez la tranche de pain de crème épaisse et d'un peu de pesto vert puis déposez le reste de Salade de Farfalles à la Féta et Pesto Vert (Di-450).
- Poivrez et répartissez un peu de mozzarella sèche sur le tout.
- Enfourez 8-10 minutes dans le four chaud.
- Coupez en portions et servez.

Remarque:

A partir de DI-450

