

Tartine Campagnarde de Farfalles au Pesto Rouge, Chèvre et Coppa Grillée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

| | |
|-------------------------|--------------------------|
| - PAIN | 1 grande tranche épaisse |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - ORIGAN | |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 2 c à soupe |
| - PESTO VERT | 2 c à soupe |
| - CRÈME FRAÎCHE | 1 c à soupe |
| - FARFALLES (PÂTES) | 50g précuites |
| - MOZZARELLA | 25g sèche |
| - TOMATE(S) CERISE(S) | 6 |
| - FROMAGE(S) DE CHÈVRE | ½ bûche |
| - COPPA | 4-5 tranches |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Badigeonnez la surface de la tranche de pain avec l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Pendant ce temps, mélangez vos pâtes précuites avec le pesto rouge, de l'origan, sel et poivre. Ajoutez la mozzarella sèche.
- Nappez la tranche de pain de crème épaisse puis déposez les farfalles au pesto.
- Répartissez les tomates cerises coupées en deux ainsi que des rondelles de bûche de chèvre. Poivrez.
- Coupez encore la coppa en chiffonnade et déposez sur le tout.
- Enfourez 10 minutes dans le four chaud.
- Coupez en portions et servez.