

Tartines de Campagne Féta, Poitrine Fumée Grillée et Cacahuètes Concassées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PAIN	2 tranches épaisses
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	3 c à soupe
- POITRINE FUMÉE (LARD)	4-6 tranches (fines)
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- CACAHUÈTES	1-2 c à soupe
- MIEL	un peu
- 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.
- Faites grillez légèrement les tranches de poitrine fumée. Coupez-les en petits dés.
- Nappez la tranche de pain de crème épaisse puis répartissez les dés de poitrine avec la féta émiettée. Poivrez.
- Concassez les cacahuètes et déposez-les sur le tout.
- Enfourez 8-10 minutes dans le four chaud.
- Nappez de miel dès la sortie du four.
- Coupez en portions et servez.

