

## *Tartine Campagnarde Crème et Lardons Gratinés*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- PAIN	1 grande tranche épaisse
- HERBES DE PROVENCE	un peu
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- LARDONS	150g fumés
- OIGNON(S)	1/2
- AIL EN POUDRE	1/4 c à café
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- YAOURT	1 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	40g
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 230°C.
- Dans un bol, mélangez l'huile avec les herbes de Provence et l'ail. Badigeonnez la surface de la tartine.
- Enfourez pour 5 minutes sur une plaque de cuisson.
- Emincez le demi-oignon.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre chaud avec les lardons.
- Mélangez la crème avec le yaourt. Versez le tout sur les lardons et laissez épaissir.
- Répartissez ce mélange sur le pain grillé.
- Saupoudrez de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfourez pour 4 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Servez dès la sortie du four.

