

Tartine au Pesto Rouge, Champignons, Cheddar et Parmesan

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN	1 grande tranche épaisse
- ORIGAN	1 c à café
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- CHAMPIGNONS DE PARIS	100g
- AIL EN POUDRE	1/4 c à café
- PESTO ROUGE	1 c à soupe
- CHEDDAR	2 tranches
- PARMESAN RÂPÉ	25g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 230°C.
- Dans un bol, mélangez l'huile avec les l'origan. Badigeonnez la surface de de la tartine.
- Enfournez pour 5 minutes sur une plaque de cuisson.
- Emincez les champignons en lamelles.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'ail.
- Nappez la tartine précuite avec le pesto rouge.
- Répartissez alors les champignons précuits.
- Coupez le cheddar en lanières et déposez-les en quadrillage.
- Saupoudrez de parmesan râpé.
- Enfournez pour 4-5 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Servez dès la sortie du four.