

## *Tartine Campagnarde Crème, Pesto, Coppa Grillée et Reblochon*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- PAIN	1 grande tranche épaisse
- HERBES DE PROVENCE	un peu
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- COPPA	4 tranches
- PESTO VERT	3 c à soupe
- REBLOCHON	5 fines tranches
- POIVRE	

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 230°C.
- Dans un bol, mélangez l'huile avec et les herbes de Provence.
- Badigeonnez la surface de la tartine.
- Enfournez pour 5 minutes sur une plaque de cuisson.
- Faites-les revenir la coppa dans une poêle chaude à sec.
- Mélangez la crème avec le pesto.
- Nappez la tartine grillée avec ce mélange, puis répartissez la coppa grillée.
- Saupoudrez les tranches de reblochon. Poivrez.
- Enfournez pour 4-5 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Servez dès la sortie du four.

