

Tartine Épaisse au Chèvre et Jambon Cru

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

| | |
|------------------------|---------------------|
| - PAIN | 2 tranches épaisses |
| - HUILE D'OLIVE | 6 c à soupe |
| - HERBES DE PROVENCE | 1 c à soupe |
| - FROMAGE(S) DE CHÈVRE | 75g frais |
| - JAMBON CRU | 2 tranches |
| - CIBOULETTE | |
| - TOMME DE BREBIS | 20g râpée |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain avec un peu d'huile d'olive et saupoudrez d'herbes de Provence.
- Enfourez-les pour 5-6 minutes.
- A la sortie du four, tartinez avec le chèvre frais. Salez peu et poivrez.
- Répartissez ensuite le jambon coupé en lamelles.
- Râpez la tomme de brebis sur le tout.
- Ajoutez encore un peu de ciboulette.
- Enfourez pour 5-7 minutes.
- Coupez en deux et servez sans attendre.