

## *Tartine Campagnarde Crème, Thon et Ananas*

**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
- THON(S)	100g
- ANANAS	2 tranches
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- 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 de la tartine.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Egouttez et émiettez le thon.
- Coupez l'ananas en dés.
- Nappez la surface du pain grillé avec la crème. Poivrez.
- Répartissez ensuite le thon puis les dés d'ananas.
- Saupoudrez de gruyère râpé. Salez un peu.
- Enfourez pour 7-8 minutes afin de faire griller le fromage.
- Servez dès la sortie du four.
- Coupez-la en deux.



### **Remarque:**

Accompagnez de salade verte.