

Tartine Campagnarde au Saumon et Aneth

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

| | |
|-------------------------|---------------------|
| - PAIN | 2 tranches épaisses |
| - FROMAGE FRAIS | 100g |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | un peu |
| - SAUMON FUMÉ | 3-4 tranches |
| - MOZZARELLA | Sèche et râpée |
| - ANETH | |
| - HUILE D'OLIVE | 6 c à soupe |
| - HERBES DE PROVENCE | 1 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un bol, mélangez l'huile avec les herbes de Provence, sel et poivre.
- Nappez les tranches de pain avec ce mélange.
- Enfourez-les pour 5-6 minutes.
- A la sortie du four, tartinez avec le fromage frais. Poivrez.
- Déposez ensuite les tranches de saumon fumé puis un peu de crème fraîche épaisse.
- Ajoutez alors le fromage râpé et saupoudrez d'aneth.
- Enfourez pour 5-7 minutes.
- Servez sans attendre.

