

Tartine Campagnarde, Pancetta et Pesto Vert

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN
- PANCETTA (JAMBON)
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE
- PESTO VERT
- HUILE D'OLIVE
- ORIGAN
- GRUYÈRE RÂPÉ
- SEL
- POIVRE

2 grandes tranches épaisses

8-10 tranches

2 c à soupe

2 c à soupe

4 c à soupe



Recette:

- Préchauffez le four à 230°C.
- Badigeonnez la surface de chacune des tartines avec de l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 5-6 minutes sur une plaque de cuisson.
- Grillez à sec les tranches de pancetta.
- Répartissez la crème fraîche puis le pesto sur le pain.
- Déposez par-dessus la pancetta grillée.
- Recouvrez avec un peu de gruyère râpé.
- Enfournez pour 4-5 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.