

## *Tartine Campagnarde Crème, Coppa et Tomates Confites*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

|                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| - PAIN                  | 1 grande tranche épaisse |
| - HERBES DE PROVENCE    | un peu                   |
| - HUILE D'OLIVE         | 4 c à soupe              |
| - AIL EN POUDRE         | 1/4 c à café             |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 2 c à soupe              |
| - COPPA                 | 4-6 tranches             |
| - TOMATES CONFITES      | 5-6                      |
| - MOZZARELLA            | 40g sèche                |
| - SEL                   |                          |
| - POIVRE                |                          |

### Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Dans un bol, mélangez l'huile avec les herbes de Provence et l'ail. Badigeonnez la surface de la tartine.
- Enfourez pour 5 minutes sur une plaque de cuisson.
- Faites griller les tranches de coppa à sec dans une poêle chaude.
- Nappez toute la surface de la tartine avec la crème épaisse. Poivrez.
- Répartissez ensuite la coppa grillée et les tomates confites.
- Saupoudrez de mozzarella râpée.
- Enfourez pour 7-8 minutes afin de faire fondre et griller le fromage.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

