

Tartine Campagnarde à la Carbonara

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
- LARDONS	150g fumés
- OIGNON(S)	1/2
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- CONCENTRÉ DE TOMATES	25g
- OEUF(S)	1
- PARMESAN RÂPÉ	1/2 c à soupe
- MOZZARELLA	40g sèche
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Badigeonnez toute la surface de la tranche de pain avec l'huile puis saupoudrez d'herbes de Provence..
- Enfournez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Faites rissoler les lardons dans une poêle chaude. Réservez sur une assiette.
- Faites griller l'oignon finement émincé dans la même poêle chaude.
- Nappez toute la surface de la tartine avec la crème épaisse puis étalez le concentré de tomates. Poivrez.
- Déposez ensuite les lardons grillés.
- Dans un bol, fouettez l'œuf avec le parmesan. Salez un peu et poivrez.
- Versez le tout au centre de la tartine garnie. Enfournez directement pour 2 minutes.
- Sortez la tartine du four et saupoudrez de mozzarella râpée.
- Réenfournez encore pour 4-5 minutes.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées, répartissez les oignons grillés et servez sans attendre.