

Tartine Campagnarde Pesto Rouge, Dinde et Pignons Grillés

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN	1 grande tranche épaisse
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- AIL EN POWDRE	1/4 c à café
- HERBES DE PROVENCE	
- COULIS DE TOMATES	2 c à soupe
- FILET(S) DE DINDE	2 tranches (rôties)
- PESTO ROUGE	1 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	1/2 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Saupoudrez d'ail et d'herbes de Provence, la tranche de pain épaisse puis badigeonnez la surface avec l'huile. Poivrez.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Faites rissoler les pignons de pin dans une poêle chaude. Réservez.
- Coupez les tranches de filets de dinde rôties en lamelles.
- Nappez toute la surface de la tartine avec le coulis de tomates puis déposez les lanières de dinde et étalez dessus, le pesto rouge.
- Répartissez pignons de pin grillés.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfourez pour 5-6 minutes afin de faire fondre et griller le fromage.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.