

Tartine Campagnarde Pesto, Bacon, Chèvre et Amandes Effilées

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN	1 tranche épaisse
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- HERBES DE PROVENCE	
- PESTO VERT	1 c à soupe
- BACON(S)	2-3 tranches
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	6-8 tranches de bûche
- AMANDES EFFILÉES	qq.
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez le pain d'huile et saupoudrez d'herbes de Provence.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nappez le pain grillé de pesto vert. Déposez ensuite le bacon.
- Coupez ensuite en rondelles le fromage de chèvre. Poivrez.
- Déposez-les sur le bacon puis répartissez quelques amandes effilées.
- Enfourez pour 7 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

