

## *Tartine Campagnarde au Pesto Vert, Dés de Tomates et Mozzaella*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- PAIN	2 tranches épaisses
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- ORIGAN	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- TOMATE(S)	1 coupée en dés
- PESTO VERT	1 c à soupe
- MOZZARELLA	50g coupée en dés
- BASILIC	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 6 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nappez ensuite les tranches de pain grillé de crème fraîche épaisse puis de pesto vert.
- Répartissez les dés de tomates puis les dés de mozzarella sur les tranches.
- Saupoudrez de basilic et poivrez.
- Enfournez pour 6-7 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées (triangles) et servez sans attendre.

