

Tartines de Campagne aux Poireaux, Boeuf Grillé et Râpures de Truffe

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PAIN	2 tranches épaisses
- ORIGAN	
- HUILE D'OLIVE	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	3 c à soupe
- POIREAUX ENTIERS	1
- MOUTARDE	2 c à café (à l'ancienne)
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- CARPACCIO DE BOEUF	6 tranches
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	1 c à café
- TRUFFE(S)	½
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez en fine julienne les poireaux.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez étuver à couvert.
- Retirez le couvercle. Salez et poivrez. Intégrez la moutarde à l'ancienne ainsi que la crème liquide. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis répartissez un peu de poireaux. Déposez ensuite 3 tranches de bœuf et nappez-les légèrement d'huile de truffe et de râpures.
- Ajoutez encore un peu de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfourez 7 minutes puis découpez en portions.
- Râpez encore un peu de truffe fraîche sur le tout et servez.