

## *Fartine Campagnarde Crème, Coulis de Tomates et Girolles*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- PAIN	1 grande tranche épaisse
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- ORIGAN	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- COULIS DE TOMATES	1 c à soupe
- GIROLLE(S)	100g
- AIL EN POUDRE	1/4 c à café
- NOIX DE MUSCADE	
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Nettoyez et émincez en lamelles les girolles. Faites-les revenir dans une poêle chaude avec de l'huile. Assaisonnez d'ail, de muscade, salez et poivrez. En fin de cuisson, ajoutez un peu de crème. Laissez épaissir. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 6 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis répartissez un peu de coulis de tomate. Déposez ensuite les girolles précuites.
- Surmontez le tout d'un peu de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfournez 7 minutes puis découpez en portions.