Tartine Campagnarde Crème, Coulis de Tomates et Thon

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
- COULIS DE TOMATES
- THON(S)
2 c à soupe
50g

- GRUYÈRE RÂPÉ

- SEL - POIVRE

Recette:

- 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. Saupoudre encore d'origan et répartissez ensuite le thon émietté.

- Surmontez le tout d'un peu de gruyère râpé. Poivrez.

- Enfournez 7 minutes puis découpez en portions.

