

Tartines de Campagne au Pesto Vert et Rosette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| - PAIN | 2 tranches épaisses |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - ORIGAN | |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 3 c à soupe |
| - PESTO VERT | 2-3 c à café |
| - ROSETTE (SAUCISSON) | 6-8 tranches |
| - GRUYÈRE RÂPÉ | |
| - 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.
- Coupez le saucisson en petits carrés et répartissez-les sur les tranches.
- Ajoutez alors un peu de gruyère râpé 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.

