

Tartines de Campagne aux Knakis, Ketchup et Moutarde

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
- COULIS DE TOMATES	2 c à soupe
- KETCHUP	1 c à soupe
- MOUTARDE	2 c à café
- KNACKI(S)	3-4
- 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.
- Mélangez le coulis de tomates et le ketchup.
- Nappez ensuite les tranches de pain grillé de crème fraîche épaisse puis du mélange coulis de tomates/Ketchup.
- Coupez les saucisses Knakis en rondelles et répartissez-les sur les tranches.
- Déposez un peu de moutarde sur chaque rondelle.
- 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.