

Tartine Campagnarde Chèvre-Épinard-Pancetta et Miel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN	2 tranches épaisses
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- ORIGAN	
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	2 c à soupe
- ÉPINARDS	200g frais
- AIL EN POUDRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- PANCETTA (JAMBON)	4 tranches
- CRÈME FRAÎCHE	un filet
- MIEL	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Coupez la pancetta en dés. Faites-les revenir dans une poêle. Réservez.
- Equeutez les épinards puis coupez-les en lanières.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre chaud. Assaisonnez d'ail et de muscade puis salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Nappez les tranches de pain grillées de chèvre frais puis déposez des feuilles d'épinards et enfin la pancetta grillée. Poivrez.
- Enfourez 7 minutes.
- Ajoutez le miel (½ c à soupe par tranche) et réenfourez 45 secondes.
- Découpez en bouchées.