

Tartine Campagnarde Pesto, Abricots Secs et Lardons Grillés

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN	1 grande tranche épaisse
- HERBES DE PROVENCE	un peu
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- PESTO VERT	3 c à soupe
- LARDONS	100g fumés
- ABRICOTS SÉCHÉS	4-6
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 230°C.
- Dans un bol, mélangez l'huile avec et les herbes de Provence.
- Badigeonnez la surface de la tartine.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Faites-les revenir les lardons dans une poêle chaude à sec.
- Nappez la tartine grillée de crème épaisse puis de pesto vert. Répartissez ensuite les lardons grillés.
- Coupez les abricots en petits dés et déposez-les sur le tout.
- Saupoudrez de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfourez pour 5-6 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Servez dès la sortie du four.

