

Tartine Campagnarde Tomates, Chorizo et Chèvre

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PAIN	2 tranches épaisses
- COULIS DE TOMATES	3-4 c à soupe
- CHORIZO	70g
- ÉCHALOTE(S)	1
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	1 bûche (140g)
- TOMATES CONFITES	qq.
- HUILE D'OLIVE	5-6 c à soupe
- HERBES DE PROVENCE	1 c à soupe
- MOZZARELLA	30g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'échalote. Coupez le chorizo en fines tranches. Faites griller le tout quelques minutes. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un bol, mélangez l'huile avec les herbes de Provence, sel et poivre.
- Nappez les tranches de pain avec ce mélange.
- Enfourez-les pour 5-6 minutes.
- A la sortie du four, tartinez avec le coulis de tomates. Déposez ensuite les échalotes et le chorizo grillés.
- Répartissez ensuite quelques tomates confites.
- Coupez le fromage de chèvre en rondelles. Déposez-les sur le tout.
- Ajoutez alors un peu de fromage râpé.
- Enfourez pour 5-7 minutes.
- Servez sans attendre.

