

Tartine Campagnarde Crème-Pesto-Pancetta et Chorizo Grillés

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN	1 grande tranche épaisse
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- ORIGAN	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- PESTO VERT	1 c à soupe
- PANCETTA (JAMBON)	3 tranches
- CHORIZO	40g
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Badigeonnez la surface de la tranche de pain avec l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Taillez la pancetta en petits dés ainsi que le chorizo.
- Faites-les rissoler avec un peu d'huile dans une poêle chaude. Egouttez et réservez.
- Nappez toute la surface de la tartine avec la crème épaisse puis étalez le pesto vert.
- Répartissez ensuite le mélange de pancetta et de chorizo grillés.
- Saupoudrez de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfourez pour 6-7 minutes afin de faire fondre et griller le fromage.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.