

## *Tartine Campagnarde Tomatée, Poitrine Fumée, Maïs et Miel*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- PAIN	2 tranches épaisses
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- ORIGAN	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2-3 c à soupe
- COULIS DE TOMATES	2 c à soupe
- LARD PETIT DEJEUNER	6 tranches
- MAÏS (GRAINS)	2 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- MIEL	
- 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.
- Faites griller légèrement les tranches de poitrine petit déjeuner. Coupez-les en petits dés.
- Nappez la tranche de pain de crème épaisse puis répartissez un peu de coulis de tomates.
- Ajoutez ensuite les dés de poitrine grillés ainsi que les grains de maïs. Poivrez.
- Déposez enfin un peu de gruyère râpé.
- Enfourez 8-10 minutes dans le four chaud.
- Nappez de miel dès la sortie du four.
- Coupez en portions et servez.

