

Tartines paysannes faciles

Entrée

Très facile : 

Bon marché : 



Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- moutarde
 - crème fraîche
 - lardons
 - tranches de pain de campagne larges
 - gruyère râpé
-

Préparation de la recette :

Couper des tranches de pain d'environ 1 cm d'épaisseur; réservez.

Dans un bol, mélanger une bonne cuillère à café de crème fraîche (par tranche de pain) et une bonne cuillère à café de moutarde.

Etaler le mélange sur une tranche de pain, disposer dessus des lardons, puis du gruyère râpé.

Verser un filet d'huile d'olive et un peu d'origan.

Passer au four 10 min maximum, à 180°C (th 6), et servir avec une salade verte.

© Marmiton.org, 1999-2016

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**