Tartine campagnarde au pesto et Chèvre d’Argental



Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 400 g de Chèvre d’Argental
- 8 tranches de pain de campagne
- 2 tranches de jambon cuit

Pour le pesto :

- Basilic
- Huile d’olive
- Pignon de pin
- Gousse d’ail

Étapes de la préparation

1. Ecrasez le fromage de chèvre à la fourchette.
2. Dans un bol mélangez : chèvre, pesto, sel et poivre.
3. Disposez une demi tranche de jambon sur le pain.
4. Etalez le pesto sur le jambon.
5. Déposez la tartine sur un papier cuisson.
6. Faites dorer au four trés chaud 200 à 220 °C pendant 5 minutes.
7. A mi-cuisson, parsemez de pignons de pin.

? **Astuce :** On peut remplacer le pesto par une tapenade. Se déguste avec une salade verte mélangée avec des tomates cerises.