

# Tartine Jambon de pays

(5 tartines)

## RECETTE :

Pain de campagne 350 gr tranché :	1 p.
Grosse Tomate :	2 p.
Jambon de pays :	150 gr
Sauce tomate :	50 gr
Fromage de chèvre :	100 gr
Feuille de basilic :	50 gr
Sel :	QS
Poivre :	QS
Ail en poudre :	QS
Huile d'olive :	50 gr



## PROCEDE DE FABRICATION :

### Préparation des tranches de pain :

- Trancher le pain de campagne.
- badigeonner d'huile d'olive les 5 tranches de pain (des 2 cotés).
- placer sur une plaque/feuille de cuisson.
- Appliquer légèrement une pincée d'ail en poudre sur le pain.
- Enfourner 5 minutes à 250°C four a sole.

### Préparation des tartines :

- Emincer très finement les tomates en lamelle.
- couper des tranches de fromage de chèvre.
- dès la sortie du four, placer les tranches de pain sur grille.
- Etaler légèrement de la sauce tomate sur les tranches.
- déposer une tranche de jambon sur chaque tranche de pain.
- placer 2 lamelles de tomate en alternance avec les tranches de chèvre.
- Saler, poivrer très légèrement.
- Déposer 2 à 3 feuilles de basilic.
- Appliquer un trait d'huile d'olive (très légèrement) (*Facultatif*)
- Déguster

### Note :

Cette tartine se mange aussi bien froide que chaude.  
 Pour la réchauffer, enlever le basilic, passer la tartine 2 à 3 minutes au four à 200°C.  
 Replacer le basilic.