

Tartineflette au chèvre

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 longues tranches épaisses de pain de campagne

300 g de pommes de terre à chair ferme

1 gousse d'ail

10 brins de persil plat

1 bûche de chèvre

100 g de lardons fumés

Sel et poivre du moulin.

Peler et cuire les pommes de terre 30 mn environ à l'eau bouillante salée (le temps de cuisson dépend de la grosseur des pommes de terre). Les découper en fines tranches. Faire dorer les lardons à sec dans une petite poêle. Couper la bûche de chèvre en rondelles.

Frotter les tranches de pain avec la gousse d'ail pelée et les faire dorer sous le grill du four. Répartir ensuite sur le pain les tranches de pommes de terre alternées avec les rondelles de chèvre. Répartir les lardons sur le dessus et glisser la plaque avec les tartines sous le grill du four quelques minutes le temps de réchauffer le tout et de faire fondre le chèvre. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>