

# Tartines salées

## Ingrédients pour 2 personnes

### Tartines aux figues, jambon de Bayonne et fromage de chèvre

- 4 tartines de pain de 15 cm de longueur environ
- 60 g fromage de chèvre frais (type chavroux)
- 4 tranches de jambon de Bayonne
- 4 figues

### Tartines au foie de morue

- 4 tartines de pain de 15 cm de longueur environ
- 220 g de foies de morue en conserve (2 boîtes)
- 2 gros cornichons

### Tartines façon pizza

- 4 tartines de pain de 15 cm de longueur environ
- 6 cuillères à soupe de sauce tomate
- 4 tranches de jambon
- Quelques poignées de fromage râpé
- 1 petite boîte de conserve de champignon
- Sel, poivre

Mettez tous les ingrédients sur le pain et faites cuire 10 min à 145° pour gratiner le fromage

### Tartines aux 3 poivrons et fromage

- 4 tartines de pain de 15 cm de longueur environ
- 1/2 poivron rouge, 1/2 poivron jaune, 1/2 poivron vert revenus dans un peu d'huile avec sel, poivre et ail
- 4 olives noires dénoyautées
- 2 feuilles de basilic frais
- le fromage de votre choix
- Chorizo en tranche (6 grandes tranches environ)



### Tartines de crevettes

- 4 tartines de pain de 15 cm de longueur environ
- 100g de crevettes cuites décortiquées
- Sauce Beurre Citron toute prête ou mayonnaise
- Basilic

### Tartines à la tapenade et au parmesan

- 4 tartines de pain de 15 cm de longueur environ
- 1 petit pot de tapenade au choix
- 8 tomates cerises
- 4 tranches de jambon de Parme
- Basilic ou persil ou coriandre frais
- 1 morceau de parmesan ou parmesan râpé
- Huile d'olive
- Poivre

## Préparation

- Toastez les tartines.
- Tartinez les pains toastés avec les préparations ou posez les ingrédients sur les pains.



Les tartines sont meilleures consommées de suite.



Servez avec des crudités ou des légumes chauds (poêlée de légumes, légumes sautés, etc.).