

Tartines au pesto, poulet et tomates cerises



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Complètes et déclinables à l'infini, les tartines sont nos meilleures alliées pour un repas du soir ou lorsque l'on n'a pas envie de cuisiner....

Ingrédients

- des tranches de pain - ou du pain de mie ou des petites brioches
- quelques cuillères de pesto aux fanes de radis - fait-maison pour moi
- quelques tomates cerises du jardin
- gruyère râpé
- 1 barquette d'aiguillettes de poulet

Préparation

- 1 Couper les tranches de pain et les tartiner de pesto.
- 2 Laver et couper en deux les tomates cerises. Les disposer sur le pesto.
- 3 Couper en petits morceaux les aiguillettes de poulet et les ajouter sur les tartines.
- 4 Parsemer le tout de gruyère râpé.
- 5 Faire cuire au four 8 à 10 minutes à 180°C (th.6).
- 6 J'ai accompagné ces tartines d'une salade de tomates du jardin aux oignons rouges.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

