

## Tartines jambon cru et chèvre frais



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 5 mn

**Cuisson** : 5 mn

*Comment réussir une recette gourmande en 2 minutes...? Facile, faites des tartines.... Gourmandes et équilibrées, elles sont parfaites pour un repas du soir accompagnées d'une bonne salade.*

### Ingrédients

- 4 tranches de pain de campagne
- huile d'olive
- 4 tranches de jambon cru
- 4 palets de chèvre frais
- herbes de provence
- poivre

### Préparation

- 1 Huiler légèrement les tranches de pain de campagne. Déposer les tranches de jambon cru puis les palets de chèvre frais.
- 2 Saupoudrer de poivre et herbes de Provence. Ne pas saler, le jambon est assez salé!
- 3 Passer sous le grill quelques minutes. Déguster avec une salade d'endives.

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

