

Tartines au chèvre



20min



Très facile



Bon marché

Par [Stephanie nespola](#)



Des tartines succulentes qui plaisent aux petits comme aux grands.

Ingrédients

6 personnes

Gruyère râpé

100 g d'allumette de lardons

¼ baguette

1 bûchette de chèvre

20 cl de crème fraîche

Matériel

Couteau à pain

Four traditionnel

Préparation



Préparation : **10min**



Cuisson : **10min**

1 Couper la baguette en 3 de taille identique et ouvrir en 2 afin d'obtenir 6 tartines.

2 Etaler de la crème fraîche, puis recouvrir d'allumettes de lardons, de rondelles de chèvre et pour finir parsemez du gruyère râpé par dessus.

3 Mettre au four 10 a 15 mn selon la texture du chèvre voulu (ici on le préfère fondant donc 15 mn) et déguster avec une salade.

2 Etaler de la crème fraîche, puis recouvrir d'allumettes de lardons, de rondelles de chèvre et pour finir parsemez du gruyère râpé par dessus.

3 Mettre au four 10 a 15 mn selon la texture du chèvre voulu (ici on le préfère fondant donc 15 mn) et déguster avec une salade.