



# Tartines et sandwichs

# Tartines à la dinde, au brie et à la figue



30 min 15 min 15 min

0

514

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

**CALORIES** 

#### Étape 1

Préparation du pain

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- Disposer les tranches de pain sur une plaque de four. Les arroser d'huile d'olive.
- Faire griller le pain au four pendant environ 10 minutes. Puis retirer du four et laisser reposer.

### Étape 2

Cuisson du blanc de dinde

- 1 Mettre le blanc de dinde dans un plat à four. Arroser d'un filet d'huile d'olive, assaisonner de sel et de poivre.
- Faire cuire au four pendant 20 à 30 minutes selon l'épaisseur du morceau.
- 3 Une fois cuit à coeur, retirer du four et laisser refroidir.

# Étape 3

Préparation des tartines

- Couper le blanc de dinde en tranches.
- 2 Disposer les tranches de dinde sur la moitié des tranches de pain.

Ingrédients pour 4 personnes

#### Ingrédients pour les blancs de dinde

#### 200 g Escalope(s) de dinde

- 1 trait Huile d'olive
- 1 Sel
- 1 Poivre

#### Ingrédients pour les sandwiches

### 8 tranche(s) Pain(s) de campagne

- 120 g **Brie**
- 120 g **Epinard**
- 4 Figue fraîche
- 4 tranche(s) Jambon cru
- 40 ml Huile d'olive

- Disposer une tranche de jambon cru sur le reste des tranches de pain.
- Couper le Brie en tranches épaisses d'environ 3 mm. Retirer la croûte. Disposer une tranche sur toutes les tranches de pain.
- Couper les extrémités des figues. Puis les couper en tranches. Disposer une tranche sur chaque moitié de pain contenant la dinde.
- 6 Laver les épinards puis les sécher à l'aide d'un papier absorbant.

### Étape 4

Cuisson des tartines

- 1 Mettre le four sur position grill.
- Disposer toutes les tranches de pain sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- Faire cuire le tout sous le grill du four pendant environ 5 minutes

# Étape 5

Dressage

- Disposer les feuilles d'épinards sur les tranches de pain contenant le jambon cru encore chaudes.
- Servir une tartine de dinde au Brie et à la figue et une tartine de jambon au Brie et aux épinards par personne.