



Tartines et sandwiches

Tartines à la dinde, au brie et à la figue



30 min 15 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

514

CALORIES

Étape 1

Préparation du pain

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Disposer les tranches de pain sur une plaque de four. Les arroser d'huile d'olive.
- 3 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.
- 2 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

- 1 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**

- 3** Disposer une tranche de jambon cru sur le reste des tranches de pain.
- 4** Couper le Brie en tranches épaisses d'environ 3 mm. Retirer la croûte. Disposer une tranche sur toutes les tranches de pain.
- 5** 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.
- 2** Disposer toutes les tranches de pain sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 3** Faire cuire le tout sous le grill du four pendant environ 5 minutes.

Étape 5

Dressage

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