



tartines aux légumes verts

29/05/2019 à 08h50

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 8 tranches de pain
- ½ concombre
- 1 poivron vert
- 1 poire
- 1 fromage de chèvre à pâte molle
- 50 ml de crème épaisse
- 1 cuillère à café de menthe hachée
- 1 cuillère à café de persil haché
- 1 cuillère à café de ciboulette hachée
- 1 cuillère à café de miel
- 1 bouquet de cresson de fontaine
- Sel et poivre

Préparation :

- Mélangez les herbes hachées, le miel, le fromage de chèvre et la crème épaisse. Assaisonnez de sel et de poivre. Étalez une couche de la préparation sur chaque tranche de pain;
- Coupez en fines tranches la poire, le concombre et le poivron et garnissez 4 tranches de pain des lamelles de légumes et du cresson. Placez une deuxième tranche de pain sur le dessus et tassez bien. Coupez ensuite la tartine en deux;
- Emballez d'une serviette et servez votre en-cas aromatique.