Tartine à la Moutarde au Piment d'Espelette

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10

Ingrédients :

- *2 c. à s. de Moutarde au piment d'Espelette Alélor*
- *12 tranches de baguette*
- *1 petit pot de crème fraîche entière*
- *Une bûche de chèvre*
- *50 g de lardons allumette*
- *Sel, poivre*

Etapes :

- Mélanger dans un bol, 2 cuillères à soupe de moutarde au piment d'Espelette, la crème fraîche, les lardons allumette et remplir le bol, saler, poivrer et bien mélanger.
- Tartiner copieusement les tranches de pain avec ce mélange.
- Couper la bûche en tranche et les déposer sur le pain garni.
- Placer les tartines au four sur une plaque recouverte de papier d'aluminium pendant 10 min à 180°C, le temps de les faire dorer.