



Tartine à ta sauce

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1/2 baguette (rassie ou non)
- 1 belle botte d'oignons nouveaux (ou frais de préférence si c'est la saison)
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 80g de lardons allumettes fumés
- 1/2 cuillère à café de poivre concassé
- 1/2 cuillère à café de fleur de sel
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence

Pour les plus gourmands :

- sauce tomate / bolognaise
- champignons / tomates
- bacon / jambon
- fromage



AGGLO DU
SAINT
QUENTINOIS

AGGLO-SAINTQUENTINOIS.FR



Préparation :

1. **Couper la baguette en deux dans le sens de la longueur. la tartiner généreusement de crème fraîche.**
« On peut également faire cette recette avec des tranches de pain ! »
2. **Préchauffer le four à 200°C. Émincer les oignons finement**
« J'aime bien utiliser des oignons frais lorsque c'est la saison. Ils apportent une douceur très agréable. »
3. **Parsemer les baguettes d'oignons, puis de lardons. Saler, poivrer, ajouter un peu d'herbes si souhaité.**
4. **Placer au four et laisser dorer 20 minutes**
« À servir avec une salade verte ! »



Baguette pizza apéro

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1/2 baguette un peu rassie (ou non)
- 6 cuillères à soupe de sauce tomate
- 1 gousse d'ail
- 2 tranches de jambon
- 150g de mozzarella
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée d'herbes de Provence (ou origan séché)

Pour les plus gourmands :

- chorizo/bacon/jambon de Bayonne
- gruyères/tamembert/marolles
- pesto/tomates fraîches/champignons
- saucisse de Strasbourg

AGGLO DU
SAINT
QUENTINOIS



Préparation :

1. Couper la baguette en tranches. Frotter ces morceaux avec la gousse d'ail.
2. Préchauffer le four à 180°C. Étaler une cuillère à soupe de sauce tomate pour pizza sur chaque morceau.
3. Ajouter un morceau de jambon, ainsi qu'un peu de mozzarella sur chaque portion. Terminer par une pincée d'herbes de Provence.
« On peut également ajouter des champignons émincés, du parmesan râpé ou toute autre garniture désirée ! »
4. Passer au four 15 minutes.