TARTINE AUTOMNALE

4 personnes
40 minutes
facile

Ingrédients

- 4 tranches de Pain Italien La Fournée Dorée
- 1 patate douce d'environ 350g
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillerée à soupe de sucre roux
- 8 tranches de poitrine de porc
- 200g de fromage frais
- Quelques feuilles de sauge
- Quelques noix de pécan
- Sel, poivre, Huile d'olive

Préparation

1- Éplucher et couper les patates douces en cubes. 2- Éplucher et couper les gousses d'ail en deux. Retirer le germe. Émincer les 4 moitiés. 3- Dans une poêle, faire dorer l'ail avec l'huile d'olive pendant quelques minutes. 4- Ajouter ensuite les cubes de patates douce, le sucre roux et 2 feuilles de sauge. 5- Mélanger, puis cuire à feu moyen pendant environ 10 à 15 minutes. Piquer avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson. 6- Découper la poitrine en lanières. Dans une poêle, les faire dorer jusqu'à ce qu'elles deviennent légèrement croustillantes. 7- Toaster les tranches de pain italien. Tartiner toutes les tranches de fromage frais. 8- Y disposer la poitrine et garnir de cubes de patate douce caramélisés. Saler, poivrer. 9- Parsemer de noix de pécan concassées au préalable. Disposer quelques feuilles de sauge sur chaque tartine.