

Bruchetta au Pesto Vert et Filet de Dinde

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|--------------|
| - Bruchetta | 2 grandes |
| - Huile d'Olive | 4 c à soupe |
| - Origan | |
| - Crème Fraîche Epaisse | 2 c à soupe |
| - Pesto Vert | 2 c à café |
| - Filets de Dinde | 2-3 tranches |
| - Gruyère Râpé | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nappez ensuite les tranches de pain grillé de crème fraîche épaisse puis de pesto vert.
- Coupez les tranches de dinde en dés et répartissez-les sur les tranches.
- Ajoutez alors un peu de gruyère râpé et poivrez.
- Enfournez pour 9-10 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

