

Bruchetta au Pesto Vert, Asperges et Lardons Grillés

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
- Lardons	150g fumés
- Asperges	6-8
- 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.
- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 9-10 minutes. Egouttez, poivrez-les et coupez-les en petites rondelles.
- Grillez les lardons à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Etalez ensuite la crème fraîche épaisse sur les tranches de pain grillé puis le pesto vert.
- Répartissez alors les lardons grillés et les rondelles d'asperges.
- Recouvrez avec un peu de gruyère râpé.
- Enfournez pour 9-10 minutes.
- Coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

