

Bruchetta au Pesto Vert, Pancetta et Olives Vertes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- Bruchetta	2 grandes
- Origan	
- Huile d'Olive	
- Crème Fraîche Epaisse	2 c à soupe
- Pesto Vert	2 c à café
- Pancetta (Jambon)	6-8 tranches
- Olives Vertes	15-20
- Gruyère Râpé	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Coupez la pancetta en dés et faites-la légèrement griller à sec dans une poêle chaude.
- Dénoyautez les olives et coupez-les en deux.
- Etalez ensuite la crème fraîche épaisse sur les tranches de pain grillé puis le pesto vert.
- Répartissez alors les dés de pancetta et les olives coupées en rondelles.
- Recouvrez avec un peu de gruyère râpé.
- Enfourez pour 9-10 minutes afin de faire fondre le fromage et griller le lard.
- Coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

Remarque:

A partir de ZA-425

