

## *Bruchetta aux Cèpes et Pancetta Grillée*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- Pain	2 tranches épaisses
- Origan	
- Huile d'Olive	
- Crème Fraîche Epaisse	3 c à soupe
- Cèpes	3-4
- Ail en Poudre	un peu
- Persil	
- Crème Fraîche	1 c à soupe
- Pancetta (Jambon)	5-6 tranches
- Gruyère Râpé	
- Sel	
- Poivre	



### **Recette:**

- Nettoyez et coupez les champignons.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Ajoutez un peu de crème et du persil. Réservez.
- Coupez les tranches de pancetta en dés et faites-les griller à sec. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Laissez refroidir quelques minutes.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis répartissez un peu de champignons en persillade et la pancetta grillée. Ajoutez encore un peu de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfourez 9-10 minutes puis découpez en portions.