ZA-463

Bruchetta au Pesto, Éclats d'Olives et Lardons Allumettes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- *Bruchetta*	*2 grandes*
- *Huile d'Olive*	
- *Origan*	
- *Crème Fraîche Epaisse*	*4 c à soupe*
- *Pesto Vert*	*2 c à café*
- *Lardons*	*100g fumés (allumettes)*
- *Olives Noires*	*12-15*
- *Gruyère Râpé*	
- *Poivre*	

Recette:

- Faites-les revenir dans un peu d'huile les lardons allumettes. Réservez.
- Dénoyautez les olives et coupez-les en deux. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Laissez refroidir quelques minutes.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis le pesto vert.
- Déposez ensuite les lardons précuits et les olives.
- Ajoutez encore un peu de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfournez 9-10 minutes puis découpez en portions.