

Bruschetta aux Asperges, Pancetta et Morbier

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| - Bruschetta | 2 petites |
| - Huile d'Olive | |
| - Origan | |
| - Crème Fraîche Epaisse | 2 c à soupe |
| - Asperges | 10 pointes moyennes |
| - Pancetta (Jambon) | 4-5 tranches |
| - Morbier | 60-80g |
| - Poivre | |

Recette:

- Pelez les asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13 et 15 minutes. Egouttez et puis coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Réservez.
- Entre temps, coupez la pancetta en dés et faites-la griller à sec dans une poêle chaude. 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.
- Coupez le morbier en tranches épaisses puis en petits dés.
- Répartissez crème fraîche épaisse sur les tranches de pain grillée puis les asperges précuites.
- Déposez enfin la pancetta grillée et les dés de morbier. Poivrez.
- Enfourez 9-10 minutes dans le four chaud.

