

Bruschetta Serrano, Pesto et Chèvre au Miel

Nombre de personnes: 1

Temps de préparation: 30 minutes

Ingédients:

- Bruschetta	1 grande
- Huile d'Olive	
- Origan	
- Crème Fraîche Epaisse	1 ½ c à soupe
- Pesto Vert	1-2 c à café
- Jambon Serrano	2 tranches
- Fromages de Chèvre	5-6 rondelles de bûche
- Miel	1-2 c à café (Acacia)
- Poivre	

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Badigeonnez la surface de la tranche de pain avec l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson. Laissez refroidir.
- Recouvrez la tranche de pain de crème épaisse, poivrez puis déposez le jambon serrano.
- Nappez le tout avec le pesto vert.
- Déposez ensuite les rondelles de chèvre sur toute la surface. Poivrez.
- Enfournez 9-10 minutes dans le four bien chaud.
- A la sortir du four, arrosez avec le miel d'acacia et servez sans attendre.

