

Bruschetta de Chicons Braisés au Bleu et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Bruschetta	2 grandes
- Huile d'Olive	
- Origan	
- Chicons	500g
- Sucre Semoule	½ c à soupe
- Pancetta (Jambon)	6-8 tranches
- Bleu (Fromage)	100g
- Crème Fraîche Epaisse	2 c à soupe
- Sel	
- 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.
- Grillez à sec les tranches de pancetta puis concassez-les. Réservez.
- Nettoyez et retirez la partie amère des endives.
- Faites suer les feuilles d'endives dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau puis salez et poivrez.
- En fin de cuisson, saupoudrez du sucre semoule et laissez caraméliser. Réservez.
- Recouvrez les tranches de pain grillées avec de la crème épaisse, poivrez puis répartissez les chicons braisés ainsi que les morceaux de pancetta.
- Coupez ensuite le bleu en dés et déposez sur le tout.
- Enfournez 9-10 minutes dans le four bien chaud.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez de salade verte.

