

Tartines de Campagne au Pesto Vert , Pancetta et Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PAIN	2 tranches épaisses
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	3 c à soupe
- PESTO VERT	2-3 c à café
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	
- PANCETTA (JAMBON)	5 tranches
- PARMESAN RÂPÉ	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 6 minutes sur une plaque de cuisson.
- Coupez les tranches de pancetta en dés et faites-les légèrement griller dans une poêle chaude.
- Nappez ensuite les tranches de pain grillé de crème fraîche épaisse puis de pesto vert.
- Répartissez alors les dés de pancetta grillés et déposez quelques olives dénoyautées.
- Saupoudrez de parmesan râpé et poivrez.
- Enfournez pour 6-7 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

