Bruschetta Pancetta - Pesto et Dés de Pont-l'Évêque

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- Bruschetta 2 grandes

- Origan

- Huile d'Olive

- Crème Fraîche Epaisse
- Pesto Vert
- Pancetta (Jambon)
- Pont l'Évêque (Fromage)
2 c à soupe
2 c à café
6-8 tranches
1/2

- Sel - Poivre

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Coupez la pancetta en dés.
- Coupez le Pont l'évêque en tranches puis en dés.
- Etalez ensuite la crème fraîche épaisse sur les tranches de pain grillé puis le pesto vert.
- Répartissez alors les dés de pancetta.
- Recouvrez avec les dés de fromage.
- Enfournez pour 9-10 minutes afin de faire fondre le fromage et griller le lard.
- Coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

