

Bruschetta au Pesto Rouge et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|--------------|
| - Bruschetta | 2 grandes |
| - Origan | |
| - Huile d'Olive | |
| - Crème Fraîche Epaisse | 2 c à soupe |
| - Pesto Rouge | 2 c à café |
| - Pancetta (Jambon) | 6-8 tranches |
| - Gruyère Râpé | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Coupez la pancetta en dés et faites-la griller légèrement dans un poêle chaude. Réservez.
- Etalez ensuite la crème fraîche épaisse sur les tranches de pain grillé puis le pesto rouge.
- Répartissez alors les dés de pancetta.
- Recouvrez avec un peu de gruyère râpé.
- Enfourez pour 9-10 minutes.
- Coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

