

Bruschetta au Pesto Rouge et Rondelles de Knacki

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|--------------|
| - Bruschetta | 2 grandes |
| - Huile d'Olive | |
| - Origan | |
| - Crème Fraîche Epaisse | 3 c à soupe |
| - Pesto Rouge | 2-3 c à café |
| - Knackis | 3-4 |
| - Gruyère Râpé | |
| - 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.
- Nappez ensuite les tranches de pain grillé de crème fraîche épaisse. Poivrez.
- Etalez à la fourchette le pesto rouge.
- Coupez les knackis en rondelles et répartissez-les sur le tout.
- Recouvrez avec un peu de gruyère râpé.
- Enfournez pour 9-10 minutes.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

