

Bruschetta Fondue de Poireaux , Pancetta Grillée et Féta Épicée

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pain	2 tranches épaisses
- Origan	
- Huile d'Olive	
- Crème Fraîche Epaisse	3 c à soupe
- Poireaux Entiers	1
- Moutarde	½ c à café (à l'ancienne)
- Crème Fraîche	1 c à soupe
- Pancetta (Jambon)	6 tranches
- Féta (Fromage Grecque)	50-60g
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Egouttez la féta. Poivrez-la et saupoudrez-la d'origan. Filmz et réservez au frais.
- Nettoyez et coupez en fine julienne le poireau.
- Faites-la revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez étuver à couvert.
- Retirez le couvercle. Salez et poivrez. Intégrez la moutarde à l'ancienne ainsi que la crème liquide. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Laissez refroidir quelques minutes.
- Taillez les tranches de pancetta en dés.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis répartissez un peu de fondue de poireaux. Répartissez alors les dés de pancetta puis ajoutez un peu de féta concassée. Poivrez.
- Enfourez 9-10 minutes puis découpez en portions.



Remarque:

A partir de ZA-404