

Bruschetta Fondue de Poireaux et Chèvre

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
- Fromages de Chèvre	50g de buche concassée
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- 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. Ajoutez un peu de bûche de chèvre concassée. Poivrez.
- Enfourez 9-10 minutes puis découpez en portions.

