

Bruschetta de Boeuf Haché Grillé, Sauce Barbecue et Eclats de Chips au Sel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-------------|
| - Bruschetta | 1 grande |
| - Huile d'Olive | |
| - Origan | |
| - Crème Fraîche Epaisse | 1 c à soupe |
| - Fromage "Ricotta" | ½ c à soupe |
| - Filet Américain | 150g |
| - Beurre de Cuisson | |
| - Crème Fraîche | une lchette |
| - Gruyère Râpé | |
| - Sauce Barbecue | |
| - Chips | qq. au sel |
| - Poivre | |

Recette:

- Préchauffez le four à 210°C.
- Badigeonnez la surface de la tranche de pain avec l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson. Laissez refroidir.
- Grillez le bœuf haché dans une poêle chaude avec un peu de beurre. Salez et poivrez. Ajoutez une lchette de crème en fin de cuisson. Réservez.
- Recouvrez la tranche de pain de crème épaisse et de ricotta, poivrez puis répartissez la viande hachée.
- Déposez du gruyère râpé sur le tout.
- Enfournez 8 minutes dans le four chaud.
- Après ce temps, ajoutez un filet de sauce barbecue sur la bruschetta et poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes.
- A la sortie du four, nappez de nouveau d'un fin filet de sauce barbecue et concassez les chips au sel sur le tout.
- Coupez en portions et servez sans attendre.

