

## *Tartine Campagnarde à la Fondue de Poireaux et Pancetta Grillée*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- PAIN	2 tranches épaisses
- ORIGAN	
- HUILE D'OLIVE	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	3 c à soupe
- POIREAUX ENTIERS	1
- MOUTARDE	2 c à café (à l'ancienne)
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- PANCETTA (JAMBON)	4-6 tranches
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Nettoyez et coupez en fine julienne les poireaux.
- Faites-les 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.
- Coupez les tranches de pancetta en dés et faites-les légèrement griller dans une poêle chaude.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis répartissez un peu de poireaux. Répartissez alors les dés de pancetta grillés.
- Ajoutez encore un peu de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfourez 7 minutes puis découpez en 2.

### **Remarque:**

Accompagnez d'une petite salade.

