

Bruchetta aux Endives, Pancetta et Morbier

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|-------------------------|--------------|
| - BRUCHETTA | 2 grandes |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - ORIGAN | |
| - CHICON(S) | 500g |
| - SUCRE SEMOULE | 1 c à soupe |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 3 c à soupe |
| - PANCETTA (JAMBON) | 6 tranches |
| - MORBIER | 6-7 tranches |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Badigeonnez la surface des tartines avec un peu d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson. Réservez.
- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez et laissez étuver à couvert. Terminez la cuisson avec le sucre semoule afin de les caraméliser. Ciselez les chicons en petits dés. Réservez.
- Coupez les tranches de pancetta en dés et faites-les légèrement griller à sec dans une poêle chaude.
- Nappez la tartine grillée de crème épaisse puis poivrez. Répartissez ensuite dés de chicon ainsi que les dés de pancetta grillés.
- Coupez le Morbier en petits morceaux.
- Déposez-le sur le tout et poivrez.
- Enfourez pour 7-9 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Servez dès la sortie du four et servez ½ bruchetta par personne.



Remarque:

En option, accompagnez d'une petite salade verte.