

Bruchetta aux 2 Choux et Lardons Grillés

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BRUCHETTA	1 grande
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	
- CHOU-FLEUR	3 fleurs
- BROCOLI(S)	3 fleurs
- LARDONS	50g
- TOMATE(S) CERISE(S)	3-4
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Badigeonnez la surface de la tranche de pain avec l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson. Laissez refroidir.
- Pendant ce temps, détaillez le chou-fleur et le brocoli en petits bouquets. Faites-les cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée (le chou-fleur d'abord puis le brocoli). Réservez.
- Grillez les lardons à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Recouvrez la tranche de pain de crème épaisse, poivrez puis répartissez les fleurs de chou coupées en lamelles ainsi que les lardons grillés.
- Coupez les tomates cerises en deux et répartissez-les sur le tout.
- Ajoutez un peu de gruyère râpé.
- Enfourez 9-10 minutes dans le four bien chaud.
- A la sortie du four, coupez en portions et servez sans attendre.

