

## *Tartines Gratinées, Poitrine Fumée Grillée et Sauce Barbecue*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                         |              |
|-------------------------|--------------|
| - BRUCHETTA             | 2 grandes    |
| - HUILE D'OLIVE         | 4 c à soupe  |
| - ORIGAN                |              |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 3 c à soupe  |
| - LARD PETIT DEJEUNER   | 6-8 tranches |
| - GRUYÈRE RÂPÉ          |              |
| - SAUCE BARBECUE        |              |
| - POIVRE                |              |

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 220°C.
- Badigeonnez la surface de la tranche de pain avec l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson. Laissez refroidir.
- Grillez les tranches de poitrine fumée dans une poêle chaude. Laissez tiédir puis coupez-les en petits dés.
- Recouvrez la tranche de pain de crème épaisse, poivrez puis répartissez les dés de poitrine grillés.
- Nappez de sauce barbecue puis répartissez le gruyère râpé.
- Enfourez 8 à 10 minutes dans le four chaud.
- A la sortie du four, ajoutez encore un peu de sauce barbecue sur le tout puis coupez en portions.
- Servez sans attendre.

