

## *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.

