

## *Bruchetta Jambon, Ketchup et Cheddar*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### Ingrédients:

- |                         |               |
|-------------------------|---------------|
| - BRUCHETTA             | 2 grandes     |
| - HUILE D'OLIVE         |               |
| - ORIGAN                |               |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 3 c à soupe   |
| - JAMBON SERRANO        | 6 tranches    |
| - CHEDDAR               | 8-10 tranches |
| - KETCHUP               |               |
| - 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.
- Recouvrez la tranche de pain de crème épaisse, poivrez puis répartissez les tranches de jambon cru.
- Nappez d'un peu de ketchup puis déposez les tranches de cheddar. Poivrez de nouveau.
- Montez le four à 240°C position grill.
- Enfourez 6 à 7 minutes dans le four bien chaud.
- A la sortir du four, coupez en portions et servez sans attendre.

