

Bruchetta aux Pommes de Terre et Pancetta Rissolées, Bleu de Bresse

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| - BRUCHETTA | 1 grande |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - ORIGAN | |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 1 c à soupe |
| - PANCETTA (JAMBON) | 4 tranches |
| - POMMES DE TERRE GRENAILLE | 4 précuites |
| - GRUYÈRE RÂPÉ | un peu |
| - BLEU DE BRESSE (FROMAGE) | 6-8 fines tranches |
| - 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.
- Coupez la pancetta en dés.
- Pelez et coupez les pommes de terre en rondelles.
- Faites revenir les dés de pancetta dans un peu d'huile de tournesol puis ajoutez les rondelles de pommes de terre. Réservez.
- Coupez de fines tranches de bleu de Bresse.
- Recouvrez la tranche de pain de crème épaisse, poivrez puis répartissez un peu de gruyère râpé et le mélange féculents-pancetta.
- Ajoutez encore les tranches de bleu de Bresse sur toute la surface. Poivrez.
- Enfourez 8 à 9 minutes dans le four bien chaud.
- A la sortie du four, coupez en portions et servez sans attendre.

