

## *Bruchetta de Poitrines Fumées Grillées, Sauce Barbecue et Chips au Paprika*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- BRUCHETTA 1 grande
- HUILE D'OLIVE
- ORIGAN
- LARD PETIT DEJEUNER 3-4 tranches fumées
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE 1.5 c à soupe
- 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.
- Répartissez le gruyère râpé et concassez les chips au paprika sur le tout.
- Enfourez 8 à 10 minutes dans le four chaud.
- A la sortie du four, nappez de sauce barbecue puis coupez en portions.
- Servez sans attendre.

