

Bruchetta Fondue de Poireaux, Lardons et Dés de Gorgonzola

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PAIN	2 tranches épaisses
- ORIGAN	
- HUILE D'OLIVE	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	3 c à soupe
- POIREAUX ENTIERS	1
- MOUTARDE l'ancienne)	½ c à café (à
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- LARDONS	100g fumés
- GORGONZOLA	75g
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez en fine julienne le poireau.
- Faites-la revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez étuver à couvert.
- Retirez le couvercle. Salez et poivrez. Intégrez la moutarde à l'ancienne ainsi que la crème liquide. Réservez.
- Grillez les lardons dans une poêle chaude. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Laissez refroidir quelques minutes.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis répartissez un peu de fondue de poireaux. Répartissez alors les lardons puis le gorgonzola coupé en dés. Poivrez.
- Saupoudrez encore avec un peu de gruyère râpé.
- Enfourez 8-10 minutes puis découpez en portions.