

Bruchetta Fondue de Poireaux, Filet de Poulet et Fromage à Raclette

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	½ c à café (à l'ancienne)
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- FILET(S) DE POULET	2 tranches
- FROMAGE(S) A RACLETTE	6 tranches
- 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.
- 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. Coupez les tranches de filet de poulet en dés puis répartissez le fromage à raclette coupé en dés. Poivrez.
- Enfourez 8-10 minutes puis découpez en portions.

