

Bruchetta de Knackis au Ketchup et à la Moutarde

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- *Bruchetta* 2 grandes
- *Huile d'Olive*
- *Origan*
- *Crème Fraîche Epaisse* 3 c à soupe
- *Knackis* 3-4
- *Ketchup*
- *Moutarde*
- *Gruyère Râpé*
- *Poivre*

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfounez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nappez ensuite les tranches de pain grillé de crème fraîche épaisse. Poivrez.
- Coupez les knackis en rondelles et répartissez-les sur la crème.
- Nappez le tout d'une fine couche de moutarde ainsi qu'un peu de ketchup.
- Recouvrez avec le gruyère râpé.
- Enfounez pour 9-10 minutes afin de faire fondre le fromage.
- Dès la sortie du four, coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

