

Bruchetta de Poitrines Fumées sur Fondue de Poireaux, Sauce Barbecue et Éclats de Cacahuètes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Bruchetta	2 grandes
- Origan	
- Huile d'Olive	
- Poireaux Entiers	1
- Moutarde	1 pointe à l'ancienne
- Crème Fraîche	1 c à soupe
- Crème Fraîche Epaisse	2 c à soupe
- Lard Petit Dejeuner	8-10 tranches
- Sauce Barbecue	
- Cacahuètes	qq. concassées
- Gruyère Râpé	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Nettoyez et coupez en fine julienne le poireau.
- Faites-les 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 et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Etalez ensuite la crème fraîche épaisse sur les tranches de pain grillé puis un peu de fondue de poireaux. Déposez ensuite les tranches de poitrine sur toute la longueur.
- Recouvrez avec un peu de gruyère râpé.
- Enfourez pour 9-10 minutes afin de faire fondre le fromage et griller le lard.
- Dès la sortie du four, nappez le tout de sauce barbecue et saupoudrez de cacahuètes concassées.
- Coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

