ZA-425

Bruchetta au Pesto Vert, Pancetta et Olives Noires de Nyons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- *Bruchetta*	*2 grandes*
- *Origan*	
- *Huile d'Olive*	
- *Crème Fraîche Epaisse*	*2 c à soupe*
- *Pesto Vert*	*2 c à café*
- *Pancetta (Jambon)*	*6-8 tranches*
- *Olives Noires*	*15-20 (de Nyons)*
- *Gruyère Râpé*	
- *Sel*	
- *Poivre*	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Coupez la pancetta en dés.
- Dénoyautez les olives et coupez-les en deux.
- Etalez ensuite la crème fraîche épaisse sur les tranches de pain grillé puis le pesto vert.
- Répartissez alors les dés de pancetta et les olives.
- Recouvrez avec un peu de gruyère râpé.
- Enfournez 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.