

Bruschetta Jambon Cuit et Gouda, au Pesto

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingédients:

- Bruschetta	2 petites
- Huile d'Olive	
- Origan	
- Crème Fraîche Epaisse	2 c à soupe
- Jambon Cuit	2-3 tranches
- Gouda Jeune	3 tranches
- Pesto Vert	un peu
- Poivre	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Laissez refroidir quelques minutes.
- Coupez le jambon en petits dés et le fromage en lanières.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis répartissez le jambon par-dessus. Déposez les lanières de fromage.
- Nappez le tout de pesto à l'aide d'un pinceau. Poivrez.
- Enfournez 9-10 minutes puis découpez en deux et servez sans attendre.

