

## *Bruschetta de Lasagne à la Pancetta, Épinards et Ricotta*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 min**

**Ingédients:**

- Bruschetta	1 grande
- Huile d'Olive	
- Origan	
- Crème Fraîche Epaisse	1 c à soupe
- Lasagnes	Restes de PL-1968
- Mozzarella	25g sèche
- 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.
- Etalez ensuite la crème fraîche épaisse sur la tranche de pain grillé.
- Coupez le reste de lasagne en morceaux et répartissez-les sur la crème.
- Recouvrez avec un peu de mozzarella sèche. Salez un peu et poivrez
- Enfournez pour 9-10 minutes.
- Coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

**Remarque:**

A partir de PL-1968

