

Bruschetta au Pesto, Éclats d'Olives et Lardons Allumettes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingédients:

- Bruschetta	2 grandes
- Huile d'Olive	
- Origan	
- Crème Fraîche Epaisse	4 c à soupe
- Pesto Vert	2 c à café
- Lardons	100g fumés (allumettes)
- Olives Noires	12-15
- Gruyère Râpé	
- Poivre	

Recette:

- Faites-les revenir dans un peu d'huile les lardons allumettes. Réservez.
- Dénoyautez les olives et coupez-les en deux. Réservez.
- 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.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis le pesto vert.
- Déposez ensuite les lardons précuits et les olives.
- Ajoutez encore un peu de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfournez 9-10 minutes puis découpez en portions.

