

## *Bruschetta au Pesto, Éclats d'Olives et Lardons Allumettes*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| - 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.

