

## *Bruschetta Crème - Champignons au Pont l'Evêque et Pancetta Grillée*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                           |               |
|---------------------------|---------------|
| - Bruschetta              | 1 grande      |
| - Huile d'Olive           |               |
| - Origan                  |               |
| - Crème Fraîche Epaisse   | 2 c à soupe   |
| - Champignons de Paris    | 50-70g        |
| - Crème Fraîche           | 2 c à soupe   |
| - Pont l'Évêque (Fromage) | 2x 2 tranches |
| - Ail en Poudre           |               |
| - Pancetta (Jambon)       | 3-4 tranches  |
| - Sel                     |               |
| - Poivre                  |               |

### **Recette:**

- Nettoyez et taillez les champignons en morceaux (pas trop petits).
- Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Coupez le fromage en petits dés et ajoutez-les aux champignons.
- Arrosez le tout avec la crème fraîche liquide et faites fondre le fromage doucement. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.
- Coupez la pancetta en petits morceaux et grillez-la dans une poêle chaude. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez la tranche de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfournes pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Laissez refroidir quelques minutes.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis déposez les champignons à la crème.
- Coupez le reste de fromage en petits dés.
- Répartissez la pancetta grillée et les dés de fromage sur la bruschetta.
- Enfournes 9-10 minutes puis découpez en portions.

