

Bruischetta Crème - Champignons au Pont l'Evêque et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingédients:

- 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.
- 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 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.
- Enfournez 9-10 minutes puis découpez en portions.