

## *Bruschetta Pancetta - Pesto et Dés de Pont-l'Évêque*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                           |              |
|---------------------------|--------------|
| - Bruschetta              | 2 grandes    |
| - Origan                  |              |
| - Huile d'Olive           |              |
| - Crème Fraîche Epaisse   | 2 c à soupe  |
| - Pesto Vert              | 2 c à café   |
| - Pancetta (Jambon)       | 6-8 tranches |
| - Pont l'Évêque (Fromage) | ½            |
| - Sel                     |              |
| - Poivre                  |              |

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Coupez la pancetta en dés.
- Coupez le Pont l'évêque en tranches puis en dés.
- Etalez ensuite la crème fraîche épaisse sur les tranches de pain grillé puis le pesto vert.
- Répartissez alors les dés de pancetta.
- Recouvrez avec les dés de fromage.
- Enfourez pour 9-10 minutes afin de faire fondre le fromage et griller le lard.
- Coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

