

Bruschetta poireau jambon

Original et gourmand !

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 30 minutes
- cuisson d'environ 20 minutes



Ingrédients :

- 4 grandes tranches de pain
- 8 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse allégée
- 4 cuillères à soupe de moutarde en grains à l'ancienne
- 2 poireaux
- 4 tranches de jambon blanc
- 10 tomates cerise jaunes
- 4 œufs
- Huile d'olive
- Ciboulette
- Poivre du moulin

Préparation :

- 1) Commencer par faire préchauffer le four à 180°C (th.6).
- 2) Couper les blancs de poireaux en tronçons et les faire revenir dans un filet d'huile d'olive à la poêle.
- 3) Dans un petit bol, mélanger la crème fraîche et la moutarde.
- 4) Etaler généreusement le mélange crème fraîche/moutarde sur les tranches de pain (généreusement pour ne pas qu'il sèche en cuisson !).
- 5) Disposer la fondue de poireaux cuite sur le pain.
- 6) Couper le jambon blanc en tronçons et en parsemer les tranches de pain.
- 7) Laver et couper les tomates cerise en deux. Les disposer sur le pourtour des tranches.
- 8) Terminer en cassant les œufs dans un bol et en les disposant crus sur le dessus des bruschettas.
- 9) Mettre à four chaud une vingtaine de minutes.
- 10) A la sortie du four, saupoudrer de ciboulette ciselée et de poivre moulu.
- 11) Déguster chaud, éventuellement accompagné d'une petite salade.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Des grandes tranches de pain pour Bruschetta sont en vente au rayon pain de mie des supermarchés.
- Une recette à décliner selon les restes présents dans le réfrigérateur !