

Bruschetta au Maroilles



Pour 4 personnes :

4 tranches de pain à bruschetta

1 dizaine de champignons de Paris

250 g d'émincés de poulet rôti

1 pot de 50 cl de crème fraîche épaisse

1 barquette d'allumettes de lardon fumé

1 à 2 Maroilles (avec croûte ou pas !)

Sel et poivre + Huile d'olive

- Préchauffer le four à 240°C (th.8).
- Passer les tranches de pain au grille-pain, quelques minutes et les arroser ensuite avec un filet d'huile d'olive.
- Tartiner les tranches de pain avec la crème fraîche et poivrer légèrement. Recouvrir avec des champignons de Paris émincés, quelques émincés de poulet rôti et allumettes de lardon fumé et enfin, des morceaux de Maroilles (avec ou sans croûte).
- Saler TRES légèrement et ne poivrer.
- Enfourner le tout, 10 à 15 minutes, toujours à 240°C, jusqu'à ce que ça gratine légèrement sur le dessus.
- Servir aussitôt avec un peu de verdure.

BET
Sandra