

5 15

# Bruschettas aux tomates cerises et à la pancetta croustillante



PRÉSENTÉ PAR :



PORTIONS

**12 bruschettas**

TEMPS DE PRÉPARATION

**15 minutes**

TEMPS DE CUISSON

**8 minutes**

## Information nutritionnelle

Par portion: 158 calories; protéines 4 g; matières grasses 12 g; glucides 8 g; fibres 1 g; fer 1 mg; calcium 13 mg; sodium 309 mg

## Ingrédients

- 1/2 baguette ciabatta taillée en 12 tranches en biseau
- 60 ml (1/4 de tasse) d'huile d'olive
- 1 paquet de Pancetta en cubes Nostrano de 100 g (4 x 25 g)
- 12 tomates cerises de couleurs variées coupées en quatre
- 1/2 oignon rouge coupé en dés
- 45 ml (3 c. à soupe) de basilic émincé
- sel et poivre au goût
- 1 contenant de fromage à tartiner ail et fines herbes (de type Boursin) de 150 g

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

## Préparation

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Badigeonner les tranches de ciabatta de 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive, puis les déposer sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Faire griller au four de 8 à 10 minutes.
- 3 Pendant ce temps, chauffer une poêle à feu moyen. Faire dorer la Pancetta de 4 à 6 minutes. Égoutter sur du papier absorbant.
- 4 Ajouter les tomates et l'oignon dans la poêle et cuire de 2 à 3 minutes.
- 5 Dans un bol, mélanger la préparation aux tomates avec le reste de l'huile d'olive et le basilic. Saler et poivrer.
- 6 Tartiner les tranches de pain de fromage, puis garnir de préparation aux tomates.