



BRUSCHETTAS AU POULET et aux anchois

8 amuse-gueule

2	demi-poitrines de poulet désossées	2	Badigeonner le poulet de pesto. Laisser mariner une heure. Poivrer.
45 ml	sauce au basilic, pesto PASTENE	3 c. à s.	Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle de taille moyenne. Y faire cuire le poulet à feu moyen 8 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'il ne soit plus rosé à l'intérieur. Le retirer de la poêle, le laisser reposer 5 minutes, puis le trancher.
2 ml	poivre	½ c. à thé	Préchauffer le gril du four.
60 ml	huile d'olive pure PASTENE	4 c. à s.	Garnir les tranches de pain grillées de poulet, de fromage romano, d'anchois et de bruschetta. Les disposer dans un plat allant au four, puis les mettre au four pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement fondant.
8	tranches de pain italien croûté, badigeonnées d'huile et grillées	8	
30 ml	fromage romano italien PASTENE râpé	2 c. à s.	
4	filets d'anchois allongés à l'huile PASTENE, égouttés et coupés en 2	4	
125 ml	bruschetta à l'italienne PASTENE, égouttée	½ tasse	