

CROSTINI À LA PANCETTA et aux fines herbes

24 amuse-gueule

8	tranches de pancetta (bacon italien), en petits morceaux	8
24	tranches de baguette	24
1	gousse d'ail, coupée en 2	1
125 ml	huile d'olive pure PASTENE	½ tasse
30 ml	persil frais haché	2 c. à s.
15 ml	ciboulette fraîche hachée	1 c. à s.
75 ml	fromage romano italien PASTENE râpé	⅓ tasse

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Dans une poêle, faire cuire la pancetta jusqu'à ce qu'elle soit croustillante ; réserver.
- Disposer les tranches de pain sur une plaque à pâtisserie et les frotter d'ail.
- Mélanger l'huile d'olive et les fines herbes ; en badigeonner les tranches de pain. Garnir de pancetta et de fromage romano.
- Faire cuire au four de 7 à 10 minutes et servir chaud.

CROSTINI AU CRESSON et aux tomates séchées

12 amuse-gueule

125 ml	tomates séchées dans l'huile PASTENE	½ tasse
10 ml	huile d'olive pure PASTENE	2 c. à thé
1	botte de cresson, lavé et haché	1
12	tranches de baguette	12
75 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé	⅓ tasse

- Bien égoutter les tomates séchées et réserver l'huile. Couper les tomates en deux.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Y faire cuire le cresson pendant environ 4 minutes. Égoutter et réserver.
- Préchauffer le gril du four.
- Badigeonner les tranches de pain avec l'huile des tomates séchées réservée, puis les faire légèrement griller au four.
- Garnir les tranches de pain grillées de morceaux de tomate, de cresson refroidi et de fromage râpé. Les mettre au four 1 minute pour les faire dorer, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondant. Servir aussitôt.

CROSTINI
ET BRUSCHETTAS

