

# CROSTINIS

## Brie, poire et « bacon bits » de Salami tout bœuf



### Ingredients:

- 1 baguette de pain blanc
- 1 morceau de fromage brie
- 2 poires mûres
- bacon bits de salami \*



### Préparation :

- 1- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F)
- 2- Trancher une baguette de pain blanc en rondelles d'environ 2cm d'épaisseur. Déposer une feuille de papier parchemin sur une plaque allant au four, puis disposer les rondelles de pain sur la plaque.
- 3- Ajouter un morceau de brie d'environ 2cm x 2cm sur chaque tranche de pain.
- 4- Éplucher les poires et les découper en fines tranches d'environ 0.5cm d'épaisseur. Ajouter un morceau de poire par-dessus le brie.
- 5- Mettre au four pendant environ 8 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu. Ajouter un morceau de bacon bite, et enfourner à nouveau pendant 2 minutes.

Note : Vous pouvez préparer vos bouchées à l'avance, et les faire réchauffer au four, à 150 °C (300 °F), pendant 5 à 7 minutes avant de servir.

\* Cliquez ici pour la recette de « Bacon bits » <https://lesters.ca/recettes/bacon-bits-de-salami-tout-boeuf/>