

## CROSTINI AUX CEPES, GORGONZOLA ET JAMBON DE PARME



**Facilissime**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson 10 mn (6 + 4)**

### **Pour 4 belles tartines:**

8 tranches de pain de campagne pas trop épaisses

120 g de Gorgonzola

4 tranches de jambon de Parme très fines (à l'italienne)

QS d'huile d'olive

Sel et poivre

Préchauffer le four à 160°.

Nettoyer les cèpes au pinceau et couper le pied terreux.

Les couper en fines lamelles.

Faire griller les tranches de pain à la poêle, à sec pour qu'elles se colorent juste un peu.

Tartiner copieusement un de faces de chaque tranche de pain avec le Gorgonzola, les superposer 2 par 2.

Garnir la tranche supérieure avec le jambon un peu chiffonné. Réserver.

Dans une poêle, à feu vif, faire revenir les lamelles de cèpes en les remuant délicatement jusqu'à ce qu'elles grillent un peu, saler et poivrer.

Recouvrir le jambon de chaque tranche de pain avec les cèpes en commençant par les pieds et en terminant par les plus jolis morceaux des têtes.

Poser ces tartines sur une plaque et mettre au four quelques minutes le temps que le Gorgonzola commence à couler sur le côté.