

Canapés à la crème de roquette et parmesan

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 grandes tranches de pain de mie (j'ai pris du pain de mie complet)
6 tranches fines de pancetta
150 g de mascarpone
2 grosses poignées de roquette + des feuilles pour la déco
25 g de parmesan fraîchement râpé
1 oignon rouge
1 grosse tomate
2 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre

Dans une casserole faire chauffer 1 c à s d'huile d'olive et y mettre à suer 2 mn à feu doux la roquette lavée et essorée en remuant. Mettre ensuite la roquette dans le bol du mixeur avec le mascarpone et le parmesan. Saler légèrement et poivrer. Mixer par à-coups pour obtenir une crème lisse. Verser dans un saladier et réserver au frais.

Retirer la croûte des tranches de pain de mie et les couper en 4. Peler et émincer l'oignon rouge. Couper la tomate épépinée en petits dés et la pancetta en lanières.

Chauffer le reste d'huile dans une poêle et y mettre à dorer les lanières de pancetta. Les égoutter sur un papier absorbant.

Déposer avec une cuillère ou une poche à douille cannelée un peu de crème de roquette sur chaque canapé. Ajouter 1 lanière de pancetta, quelques dés de tomate et 1 lanière d'oignon rouge. Décorer avec une feuille de roquette et servir.

Pour la crème de roquette je vous conseille d'utiliser un mixeur plongeant qui donnera un meilleur résultat et surtout n'ayez pas peur de mettre 2 très belles poignées de roquette pour avoir une crème bien colorée.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>