

Le rendez-vous  
**SPAÑASOL**  
SPANISH FOOD



# BRUSCHETTAS À L'ESPAGNOLE

## INGRÉDIENTS

- 8 TRANCHES DE PAIN DE CAMPAGNE
- 1 BOÎTE D'OLIVES COCKTAIL SPAÑASOL
- 8 TRANCHES DE JAMBON SERRANO SPAÑASOL
- 10 CL D'HUILE D'OLIVE SPAÑASOL
- 150 G DE TOMATES CERISE
- MOZZARELLA

## PRÉPARATION

- 1) TRANCHER DU PAIN DE CAMPAGNE
- 2) VERSER L'ÉQUIVALENT D'UNE CUILLÈRE À SOUPE D'HUILE D'OLIVE SUR LES TRANCHES DE PAIN DE CAMPAGNE.
- 3) METTRE LES TRANCHES DE PAIN DE CAMPAGNE SUR UNE PLAQUE AU FOUR PENDANT 10 MINUTES.
- 4) PENDANT CE TEMPS : TRANCHER LA MOZZARELLA & LAVER LES TOMATES CERISES.
- 5) À LA SORTIE DU FOUR, DÉPOSER SUR VOTRE PAIN DE CAMPAGNE UNE BELLE TRANCHE DE JAMBON SERRANO ET DES TRANCHES DE MOZZARELLA.
- 6) PARSEMER DE QUELQUES TOMATES CERISES ET D'OLIVES COCKTAIL.

 PRÉPARATION 20 MINUTES

 CUISSON 10 MINUTES

 PORTIONS 8 PORTIONS



La recette vidéo ici

