

BRUSCHETTA

Ingredients

- 1 POT DE TOMATES FRITO
- 1 POT D'OLIVES
- 4 TRANCHES DE JAMBON SERRANO
- 1 GOUSSE D'AIL
- HUILE D'OLIVE
- 2 BOULES DE MOZZARELLA
- 2 PAIN DE BRUSCHETTA
- 1 SACHET DE ROQUETTE



Préparation

1. DÉCOUPEZ LA MOZZARELLA. ESSOREZ LES OLIVES.
2. FROTTEZ ENSUITE LES TRANCHES DE PAIN AVEC L'AIL ET AJOUTEZ-Y QUELQUES GOUTTES D'HUILE D'OLIVE.
3. PRENEZ UNE TRANCHE DE PAIN, ÉTALER DEUX CUILLÈRES À SOUPE DE TOMATES FRITO ET DÉPOSER LES TRANCHES DE MOZZARELLA.
4. FAITES CUIRE AU FOUR À 180°C (THERMOSTAT 6), 10 MINUTES ENVIRON, JUSQU'À CE QUE LE FROMAGE SOIT FONDU.
5. AVANT DE SERVIR, DÉPOSEZ LE JAMBON SERRANO, QUELQUES OLIVES ET LA ROQUETTE.
6. BON APPÉTIT !



2 PERS



15MN

La recette vidéo

