

BRUSCHETTA PARMESAN

Ingédients

- PAIN DE CAMPAGNE EN TRANCHES
- JAMBON SERRANO
- 50 G DE PARMESAN
- 2 TOMATES
- HUILE ET VINAIGRE BALSAMIQUE
- BASILIC
- AIL
- SEL ET POIVRE



Préparation

1. FAIRE CHAUFFER UN GRILL ET Y FAIRE DORER LES TRANCHES DE PAIN SUR CHAQUE FACE.
2. FROTTER LES TRANCHES DE PAIN AVEC LA GOUSSE D'AIL PELÉE.
3. COUPER LES TOMATES ET LES METTRE DANS UN BOL. ASSAISONNER DE SEL ET POIVRE PUIS VERSER L'HUILE D'OLIVE ET LE VINAIGRE BALSAMIQUE. AJOUTER QUELQUES FEUILLES DE BASILIC HACHÉ ET MÉLANGER.
4. COUPER LE JAMBON CRU EN LAMELLES.
5. DRESSER LES TOMATES SUR LES TRANCHES DE PAIN. SURMONTER DE QUELQUES LAMELLES DE JAMBON CRU ET DES COPEAUX DE PARMIGGIANO. DÉGUSTER.



2 PERS.

20 MIN

La recette video

