

LES IDÉES SNACKING

Suggestion de présentation

## LA BRUSCHETTA CATANE

### ↳ Ingrédients :



Tartine à grôtiner - 66 g  
Dés d'avocats - 20 g  
Champignons de Paris DISGROUP - 25 g  
Pommes de terre en cubes - 30 g  
Pétales de jambon cru de pays - 20 g  
Poivrons lanières rouges/jaunes - 20 g  
Mix mozzarella / émmmental - 15 g  
Coriandre - 1 g



### ↳ Progression de la recette :



*Émincer les champignons de Paris.*

#### Montage :

*Déposer les dés d'avocats sur la tartine, les cubes de pommes de terre, les pétales de jambon cru, les lanières de poivrons puis les champignons émincés.*

*Parsemer du mix mozzarella/émmmental et ajouter la coriandre.*

#### Cuisson :

*Passer au toasteur ou au four chaud pendant 3 minutes.  
Servir bien chaud.*

Recette proposée par Yves Jasmin  
Créateur culinaire  
yjasmin@saveurjasmin.com

  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »