



BRUSCHETTA CAMPAGNARDE

→ Ingrédients :



Tartine à gratiner - 60 g
Crème de terroir St Nectaire - 25 g
Champignons de Paris - 17 g
Tomates séchées - 27 g
Allumettes lardons Disgroup - 26 g
Oignon rouge - 6 g
Mix mozzarella emmental - 36 g
Basilic surgelé - 8 g



→ Progression de la recette :



Montage :

Déposer sur la tartine la crème de terroir St Nectaire.
Couper les champignons de Paris en six. Les déposer avec, en intervalles, les tomates séchées.
Parsemer dessus les allumettes de lardons.
Recouvrir le tout du Mix mozzarella-emmental.
Rajouter une touche de basilic surgelé sur le fromage.

Cuisson :

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