

Bruschetta tomate/ fromage rapé

Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 442.25 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 125.0 gr Gruyère
- 30.0 gr Olives noires
- 4.0 cs Huile d'Olive
- 50.0 gr Crème Fraîche 30pc
- 1.0 u baguette
- 190.0 gr Sauce Tomate
- 4.0 cs Basilic

Préparation de la bruschetta

Couper en deux la gousse d'ail,
Frotter là sur les tranches de pain,
Badigeonner les tranches de pain d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau de cuisine,
Passer les tartines au grill (soit au four, soit grille pain) pour quelles soient dorées,
Tartinier de la sauce tomate, et la crème fraîche avec le basilic,
Puis finir par une couche de fromage râpé.

Cuisson

Pendant 10 minutes au four.

Présentation

A proposer en apéritif, ou en entrée avec une salade verte.