

Bruschettas chèvre, poireau et tomates

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Ingrédients

8 tomates

4 belles tranches de pains

2 blancs de poireaux

1 tranche de jambon blanc découenné dégraissé

30 g de fromage de chèvre frais

45 g de Petite fiancée des Pyrénées (fromage de chèvre type reblochon)

2 c à s de bruschetta aux olives

Recette

Émincer les blancs de poireaux, les rincer, les couper en rondelles et les précuire à la vapeur.

Emonder les tomates, les peler, les vider, les couper en dés et les assaisonner avec une c à s de bruschetta aux olives.

Préchauffer le four à 200°C (Th 6/7).

Déposer les tranches de pain sur une grille couverte d'une feuille de cuisson, étaler dessus le mélange de tomates. Répartir le jambon coupé en dés, les poireaux et le fromage, saupoudrer d'un peu de bruschetta puis enfourner pour 10 à 15 minutes.

Bon Appétit !