BRUSCHETTA À LA PISTACHE

Entrée



4 personnes | 9 min | 2€/ PER | Très facile

INGRÉDIENTS

- 8 cuillères à café de Pesto de pistache **(Réf : 658)**
- 8 Tomates séchées à l'huile d'olive extra vierge **(Réf : 120)**
- 8 cuillères à café d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 125g de Mozzarella
- 8 pincées d'Origan semi-frais **(Réf : 249)**
- 4 ou 8 tranches de Pain

PRÉPARATION

1. Faire préchauffer votre four à 180°C

2. Toaster les tranches de pain de campagne (une ou deux tranches par personne selon la taille des tranches). Au grille pain ou au four, comme cela vous est le plus commode

3. Diluer le pesto à la pistache avec l'huile d'olive dans un petit bol et bien mélanger (une cuillère à café de pesto à la pistache et une cuillère à café d'huile d'olive par tranche de pain)

4. Étaler sur le pain

5. Rajouter sur la pain la mozarella coupée en tranche. Nous conseillons de la mozarella de Buffala. Une à deux tranches par tranche de pain selon la taille des tranches de pain

6. Poser les tomates séchées, éventuellement coupées en deux

7. Saupoudrer d'origan

8. Mettre les bruschetta au four pendant 2 à 3 minutes pour faire fondre un peu la mozarella et servir