

BRUSCHETTA NOISETTE TOMATES SÉCHÉES

ENTRÉE



INGRÉDIENTS

- 4 tranches de Pain de campagne
- 8 cuillères à café de Pesto de noisettes (Réf: 657)
- 8 cuillères à café d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf: 142)
- 40g de Roquette
- 30g de Parmesan en copeaux
- 16 Tomates séchées à l'huile d'olive extra vierge (Réf: 120)



4 personnes



5 min



2,8€/ PER



Très facile

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 de noisette avec l'huile d'olive dans un petit bol et bien mélanger (une cuillère à café de pesto à la noisette et une cuillère à café d'huile d'olive par tranche de pain)
4. Etaler sur le pain
5. Rajouter sur le pain les tomates séchées (coupées en deux), la roquette et les copeaux de parmesan