



Bruschetta italienne

NinonLou



Toujours dans le cadre de ma crémaillère, j'ai décidé de réaliser des bruschettas italiennes, à savoir : de généreuses tartines sur lesquelles s'empilent huile d'olive au basilic, jambon de pays, tomates cerises, tomates séchées et feuilles de basilic.

Une recette simple et peu coûteuse qui a plu à tout le monde !

Les ingrédients (pour une vingtaine de tartines) :

- 20 tartines de pain de campagne (préférez des tranches épaisses)
- 15ml d'huile d'olive infusée au basilic
- 1 petit pot de tomates séchées
- Une dizaine de feuilles basilic
- 30 tranches de jambon cru
- 250g de tomates cerises

A vos marques, prêts, tartinez :

- Commencez par huiler vos tartines à l'aide d'un pinceau avec l'huile d'olive infusée au basilic
- Disposez vos tranches de jambon cru (1 tranche et demi par tartine)
- Coupez vos tomates séchées en petites lamelles
- Coupez vos tomates cerises en deux
- Disposez les tomates cerises et vos tomates séchées sur vos tartines
- Ciselez des feuilles de basilic et ajoutez les sur vos tartines



Et voilà, vos tartines sont prêtes !

Astuces : pour encore plus de gourmandise, faites griller vos tartines au four avec un peu de mozzarella 😊

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr