



Collations

Trio de bruschettas

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Bruschetta avec houmous et légumes grillés

4 tranches ciabattas
poignée légumes grillés ((comme poivron, courgette, aubergine), en tranches)
200 grammes d'hummus
2 brins de coriandre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Bruschetta au camembert, pomme et confiture

4 tranches ciabattas
4 cuillères à café confiture (de myrtilles)
1 pomme (en fines lamelles)
1/2 camembert (en tranches)

Bruschetta à la ricotta et tomates à l'ail rôties

4 tranches ciabattas
50 grammes pancetta (en fines tranches)
2 gousses d'ail (en tranches)
150 grammes tomates cerise
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
feuilles de basilic
200 grammes de ricotta
poivre
sel

Méthode de préparation

Bruschetta avec houmous et légumes grillés

Chauffez une poêle à feu moyen. Badigeonnez les tranches de légumes d'huile d'olive puis salez et poivrez. Grillez les légumes des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Grillez les tranches de pain des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Tartinez royalement d'houmous les tranches de pain grillé et disposez les légumes grillés par-dessus. Décorez avec un brin de coriandre.

Bruschetta au camembert, pomme et confiture

Préchauffez une poêle à feu moyen. Grillez les tranches de pain bien dorées des deux côtés.

Étendez 1 cc de confiture sur les tranches de pain et garnissez d'une tranche de camembert. Terminez par les lamelles de pomme.

Bruschetta à la ricotta et tomates à l'ail rôties

Préchauffez le four à 180°C. Disposez les tomates cerises sur une plaque de cuisson, aspergez-les d'huile d'olive et ajoutez l'ail. Enfouez durant 15 minutes.

Préchauffez une poêle à feu moyen. Grillez les tranches de pain bien dorées des deux côtés.

Rôtissez la pancetta.

Tartinez les bruschettas chaudes avec la ricotta et disposez dessus les tomates rôties et la pancetta. Décorez avec le basilic.

