



Collations

Bruschetta multi céréales au jambon d'Ardenne et à la mozzarella

Pour 5 personnes.

Ingrédients

1 pain baguette multigrain
100 grammes de beurre aux herbes
10 tranches de jambon d'Ardenne
1 boule de mozzarella (en fines tranches)
20 tomates cerise (coupées en deux)
poivre

Méthode de préparation

Coupez la baguette en tranches de 1,5 centimètre et rôtissez-les sous le grill. Tartinez-les ensuite de beurre aux fines herbes.

Déposez sur chacune une demi-tranche de jambon, 2 demi-tomates cerise et enfin une tranche de mozzarella. Donnez un tour de moulin à poivre et placez les bruschettas 10 minutes dans un four préchauffé à 180°.

Ustensiles de cuisine

Four

