

Bruschetta à ma façon

Les ingrédients :

Tranches de bon pain de campagne

Tomates

Tomates séchées

Mozzarelle

Jambon de Parme en fines tranches

Morceau de parmesan

Huile d'olive

Bouquet de basilic

Sel et poivre

Poser sur une plaque à four les tranches de pain, les arroser d'un filet d'huile d'olive, puis disposer 2 ou 3 tranches de tomates fraîches, saler et poivrer, intercaler des pétales de tomates séchées et finir par des tranches de mozzarelle, du poivre et un filet d'huile d'olive.

Mettre à four préchauffé à 200° pendant 7 à 8 mn jusqu'à ce que la mozzarelle fonde.

Sortir alors les bruschettas, les mettre sur les assiettes de service, garnir le dessus avec 1 ou 2 tranches de jambon de Parme, du basilic ciselé et quelques copeaux de parmesan faits avec un économe.

Servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>