

Bruschetta :

(Ce que j'ai à la maison et dans mon frigo)



Ingrédients pour 4 personnes	Préparation
<p data-bbox="225 770 730 869"> 4 tranches de pain ou 4 morceaux de baguette</p> <p data-bbox="188 920 523 987">Coulis de tomate ou tomate concassée</p> <p data-bbox="188 1055 756 1167">  Origan ou herbes de Provence</p> <p data-bbox="188 1240 778 1384">Jambon blanc ou jambon cru</p> <p data-bbox="188 1420 767 1585">Fromage (celui que vous avez dans le frigo) reste de raclette ou parmesan, ou gruyère ou Mozzarella etc....</p> <p data-bbox="188 1630 491 1727">3 œufs</p> <p data-bbox="188 1765 485 1883">Lait</p> <p data-bbox="188 1912 485 1986">Ail</p>	<ol data-bbox="852 779 1394 1816" style="list-style-type: none">1. Coupez votre pain et trempez-le dans un mélange œufs lait battu, salé et poivré)2. Faites cuire le pain (pain perdu salé)3. Disposez sur le pain le coulis de tomate ou tomate concassé, de l'ail, de l'origan ou herbes de Provence4. Disposez ensuite le jambon de votre choix,5. Ensuite le fromage de votre choix6. Enfournez le tout au four pendant 10 minutes à 200 degrés7. Surveillez la cuisson <p data-bbox="836 1868 1362 1973">Régalez-vous seul ou en famille</p>