

BRUSCHETTA HIVERNALE

Produits



Pickles de carotte et persil
360g
Florette



Roquette
300g
Florette

Ingrédients :

- 10 belles tranches de pain de campagne
- ½ sachet de pickles de carotte et persil Florette
- 400g de fourme d'Ambert
- 500g de champignons
- 200g de noix
- ¼ de sachet de roquette Florette



Plat
principal



10
assiettes



15
min

Les étapes de préparation :

1/ Préchauffer le four à 240°C.

2/ Faire revenir les champignons dans une poêle quelques minutes puis toaster les cerneaux de noix. Réserver le tout.

3/ Disposer joliment les pickles de carotte et persil, la fourme d'Ambert ainsi que les champignons sur chaque tranche de pain de campagne.

4/ Mettre au four les tranches de pain de campagne garnies pendant 10 minutes, le temps que le fromage fonde. Le pain doit garder son moelleux.

5/ Ajouter les noix toastées et quelques feuilles de roquette.

6/ Servir immédiatement !