Bruschetta

Entrée | 4 portions | Prép. 20 min. | Cuiss. 10 min. | Total 30 min.

pain de campagne, jambon, tomate, gruyère râpé, mozzarella, chèvre, poivre, sel, origan, huile d'olive

Ingrédients

- **4 tranche** pain de campagne
- **4 tranche** jambon
- **2** tomate
- gruyère râpé
- mozzarella
- chèvre
- poivre
- sel
- origan
- huile d'olive

Préparation

1. Passer les tranches de pain 5 min au four (le temps de dorer très légèrement la mie).
2. Déposer sur chaque tranche de fine rondelles de tomates, une tranche de jambon.
3. Puis, y déposer enfin du fromage râpé ou du chèvre ou encore de la mozzarella (suivant le goût de chacun). Terminer la tartine par un filet d'huile d'olive,
4. un peu de poivre, et des herbes Provence.
5. Et passer au grill 5 min (le temps que le fromage soit gratiné).
6. Déguster.

Tags

rapide | facile