

# Bruschettas apéritives





Cuisine  
italienne

4 personnes

15 mn

05 mn

## Ingrédients

- 4 belles tranches de pain de campagne
- coulis de tomates
- bûche de chèvre
- 6 tranches de jambon de Parme
- quelques feuilles de basilic
- fleur de sel
- huile d'olive



## Préparation

Faites griller les tranches de pain sous le grill du four pendant quelques minutes, en surveillant.

Déposez une couche de coulis de tomates sur les tranches de pain.  
Déposez par dessus quelques rondelles de fromage de chèvre.

Coupez le jambon en morceaux, puis déposez-les sur les bruschettas.

Émincez les feuilles de basilic, parsemez-les sur les bruschettas. Arrosez enfin d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez de fleur de sel.

Passez sous le grill du four 2 à 3 minutes.

Servez avec une belle salade verte.

## Astuces de chef



- Il s'agit traditionnellement d'une tartine de pain à l'ail, grillée et arrosée d'huile d'olive. Servie en apéritif ou en entrée, il en existe de nombreuses variantes : garnie de morceaux de tomates ; assaisonnée de feuilles de basilic avec du poivre et du sel ; avec des piments forts, des poivrons ou diverses sortes de fromages, ...
- Multipliez les recettes et amusez vos invités : coupez les épaisses tranches de pain, proposez différents ingrédients et laissez chacun préparer l'anti-pasti qui lui plaît !