

BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE

🕒 Temps de préparation
ENTRE 5 ET 15MIN

★ Difficulté
MOYEN

🍴 Thématique
VÉGÉTARIEN

🍽️ Coût portion*
ENTRE 4 ET 5 EUROS



INGRÉDIENTS pour 1



- 1 TRANCHE DE PAIN POUR BRUSCHETTA HARRYS FOOD SERVICE
- 50g de sauce Pomodoro & Basilico Barilla
- ½ aubergine
- ½ courgette

- 30g de tomates
- 75g de fromage râpé
- 6 tomates cerises
- Herbes de Provence
- Beurre
- Sucre



SUIVEZ LA RECETTE !

1

Faire toaster la Bruschetta 30 sec au four.

2

Faire griller légèrement les légumes et couper les tomates en petit dés.

3

Etaler la sauce Pomodoro sur le pain.

4

Déposer sur la sauce les légumes grillés, les morceaux de tomate concassés et napper de fromage râpé ou de mozzarella.

5

Cuire environ 3 min au four à 170°C.

6

Poêler les tomates cerises avec une noisette de beurre. Ajouter du sucre et faire caraméliser.

7

Déposer les tomates cerises confites sur la Bruschetta et ajouter les herbes de Provence. Servir.