



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Bruschettas de campagne .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingédients :

- ½ tomate
- 1 demi baguette rassis
- 1 oignon
- 2 pieds de champignons
- Fromage frais ail et fines herbes
- Huile d'olive
- Lamelles de jambon fumé
- Mousse d'allumettes de jambon fumé *

- Découper des tranches de pain. Faire griller chaque tranche de pain
- Badigeonner au pinceau d'huile d'olive. Une fois l'huile bien imprégnée frotter dessus un oignon
- Découper les pieds de champignons en fines lamelles. Faire chauffer une poêle avec très peu d'huile
- Mixer l'oignon ou le ciseler très finement, incorporer les lamelles de champignons et l'oignon
- Faire revenir quelques instants puis réserver. Sur chaque toast fabriquer votre bruschetta

* Mousse d'allumettes de jambon fumé = mixer les lamelles de jambon fumé avec une dose de fromage d'ail et fines herbes (ou fromage frais)



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs