

Bruschetta aux Cubes de Chèvre



Pour
1 personne



Préparation
15 minutes



Cuisson
5 minutes

Ingédients

Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon	50 g
Baguette de campagne	2 tranches
Ail	1 gousse
Olives noires	20 g
Tomates séchées	50 g
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Échalote hachée	1/2 cuillère à café
Basilic haché	1/2 cuillère à café
Sel, poivre	

Les étapes de la recette

- Couper les tomates confites séchées en petits quartiers.
- Couper les olives en deux.
- Mélanger les olives, les tomates, les Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon, l'échalote hachée et le basilic à l'huile d'olive.
- Frotter les tranches de baguette avec l'ail, les disposer sur une plaque et les faire légèrement dorer sous la salamandre.
- Répartir la préparation sur chaque tranche de pain.
- Passer les tranches sous la salamandre.
- Insérer des piques en bois et servir pour l'apéritif ou comme en-cas.

Pour réaliser
cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr