Bruschetta classique



Ingrédients

10

- 10 tranches de pain brun épais
- 25 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 100 g d'huile d'olive
- 375 g de Pomodori marinati Bresc
- 100 g de Pesto di basilico Bresc
- feuilles de basilic

Méthode de préparation

Préchauffer le four à 200°C. Mélanger l'ail avec l'huile et tartiner sur les tranches de pain. Les enfourner brièvement au four. Répartir le marinati sur le pain avec quelques gouttes de pesto. Garnir de feuilles de basilic.

Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto de basilic 1000g



Bresc Purée d'ail hollandais du Beemster 450g



Bresc Tomates émincées et marinées 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000