

CROSTINIS AUX TOMATES ET AU FENOUIL



INGRÉDIENTS

2 

- 6 tranches de pain dur
- 0,5 dl d'huile d'olive
- 1 fenouil
- 100 g de tapenade de tomates Bresc
- poivre et sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préchauffer le four à 150°C. Râper le fenouil sur une mandoline et le préparer avec un peu de poivre, sel et huile d'olive. Faire griller le fenouil jusqu'à ce qu'il soit doré et le remuer de temps en temps. Tartiner le pain avec le reste de l'huile et saupoudrer de sel et de poivre. Enfourner le pain 15 minutes au four à 150°C. Laisser refroidir et le tartiner de tapenade de tomates et saupoudrer de fenouil.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Tapenade de tomates
1000g



Tapenade de tomates
séchées au soleil 325g