

PETIT PAIN À APÉRITIF



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail en
lamelles 450g



Bresc Purée de basilic
450g



Bresc Tomates cerises à
l'aigre-douce, ail et persil
1100g

INGRÉDIENTS

10



- 250 g de fromage râpé
- 200g de pesto au basilic Premium Bresc
- 125g d'ail en lamelles Bresc
- 30 tomates cerises à l'ail et au persil Bresc
- 20 tr de jambon Serrano
- 10 petits pains cuit au four (pâte à pizza)
- 3 oignon rouge
- feuilles de basilic

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire des croisillons sur les petits pains pour créer un motif en damier. Couper l'oignon rouge en morceaux et le répartir avec les lamelles d'ail sur les incisions. Choisir les tranches de jambon Serrano et les répartir également sur les incisions. Parsemer le fromage râpé sur les boules et enfoncer ça et là du fromage dans les boules de pain. Cuire les petits pains 10 minutes à 180 °C. Garnir de tomates cerises aigres-douces, de feuilles de basilic et de pesto, puis dresser les boules de pain sur une planche à apéritif.