



Finger food Bruschetta



20 min	15 min	5 min	0	301
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les bruschetta

4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
20 g **Roquette**
4 tranche(s) **Jambon cru**
1 **Gousse(s) d'ail**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Citron(s)**
4 c. à soupe **Tapenade**

Étape 1

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Mettre les tranches de pain dans un plat à four, avec l'huile.
- 3 Les enfourner et les faire dorer 3 minutes.
- 4 Retourner les tranches de pain et les faire dorer de l'autre côté pendant 2 minutes encore.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les tranches de pain du four, le mettre dans une assiette et les frotter avec l'ail.
- 2 Étaler une couche de tapenade aux olives noires sur chaque tranche de pain.
- 3 Ajouter les tranches de jambon de parme, la roquette et quelques gouttes de jus de citron. Servir aussitôt.