



## Finger food Bruschetta



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

Étape 1

Préparation

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

Étape 2

Dressage

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

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**