

Bruschetta poulet courgette

Gratinée au fromage

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 10 minutes
- cuisson d'environ 15 minutes



Ingrédients :

- 4 grandes tranches de pain, ou tartines spéciales Bruschetta
- 8 cuillères à soupe de sauce tomate cuisinée
- 1 grosse courgette
- 4 tranches de jambon de poulet
- 4 petites poignées d'emmental râpé
- Basilic séché
- Sel et poivre du moulin
- Feuilles de mâche

Préparation :

- 1) Commencer par faire préchauffer le four à 200°C (th.6/7).
- 2) Disposer les 4 tranches de pain sur une plaque de cuisson allant au four et les recouvrir chacune de 2 cuillères à soupe de sauce tomate cuisinée. Bien étaler sur toute la surface.
- 3) Laver la courgette et la couper en rondelles. Couper les rondelles en deux et les disposer sur les tranches de pain en quinconce façon écailles de poisson.
- 4) Couper les tranches de jambon de poulet en petites lanières et les répartir sur chaque bruschetta.
- 5) Recouvrir d'une petite poignée d'emmental râpé.
- 6) Saler et poivrer à convenance et saupoudrer de basilic séché.
- 7) Faire cuire à four chaud pendant un petit quart d'heure.
- 8) A la sortie du four, disposer quelques feuilles de mâche sur les bruschettas et servir bien chaud.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Pour les plus gourmands, réaliser cette recette avec une base crème moutardée.