

BRUSCHETTA PESTO ROSSO

Poulet et graines choisies

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 pesto rosso
- 4 tranches de jambon de poulet
- 4 branches de persil plat
- 1 poignée de graines de courge
- 1 poignée de graines de tournesol
- Sel et poivre du moulin

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 pesto rosso. Bien étaler sur toute la surface.
- 3) Couper les tranches de jambon de poulet en petites lanières et les répartir sur chaque bruschetta.
- 4) Soupoudrer de graines de courge et de tournesol.
- 5) Saler et poivrer à convenance.
- 6) Faire cuire à four chaud pendant un petit quart d'heure.
- 7) A la sortie du four, disposer quelques brins de persil plat sur les bruschettas et servir bien chaud.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Une recette pratique et rapide pour ne pas brader un reste de pain.
- Pour les plus motivés, une recette encore meilleure avec un pesto maison !
- A servir avec une salade agrémentée de quelques morceaux de tomates fraîches.