

Brioche Dorée

Bruschetta



- 1 baguette dorée Brioche Dorée

Garniture:

- ½ tomate coupée en dés
- ½ poivron vert coupé en dés
- 4 tranches de bacon cuit
- 1 tasse de fromage cheddar ou mozzarella
- Quelques feuilles de basilic
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation :

- Couper la baguette en tranches
- Beurrer ou huiler les tranches de pain
- Mélanger tomate, poivron et bacon avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre
- Déposer le mélange sur les tranches de pain
- Ajouter le fromage
- Mettre au four à 350°F pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit doré.
- Rajouter un trait d'huile à la sortie du four et feuilles de basilic
- Servir

Astuce enfants: 🍴

Vous pouvez faire griller les tranches de pains au four et mettre le mélange dans un bol à part sur la table. Les enfants pourront donc mettre le mélange à leur goût sur leurs toasts. Pas besoin du fromage
Pour une version **Végé**, vous pouvez retirer le bacon.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !