



Bruschetta à la méditerranéenne

Recette réalisée avec



Une texture peu collante,
fondante, fine et onctueuse.
Une saveur lactique, à la fois
douce et fruitée.



Bruschetta à la méditerranéenne



- Pain bruschetta
- Câpres
- **Cantal AOP Jeune en bloc
La Vie de Château**
- Brebis Myrtis en bloc
La Vie de Château
- Sardines qualitatives
en boîte
- Tomates multicolores
- Pousse de betterave
- Huile d'olive / vinaigre
de Xérès

Laver et tailler les tomates.

Frotter la mie au pistou.

Tailler le Cantal AOP Jeune en bloc La Vie de Château à façon
et le Brebis Myrtis en bloc La Vie de Château.

Monter la bruschetta.

Réaliser la salade d'accompagnement.

Astuce du chef

Oser changer de pain,
tour à tour ciabatta,
navette, buns, bretzel...