

Bruchetta Serrano - Raclette

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BRUCHETTA 1 grande
- HUILE D'OLIVE
- ORIGAN
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE 2 c à soupe
- JAMBON SERRANO 2 tranches
- FROMAGE(S) A RACLETTE 3-4 tranches
- PERSIL
- POIVRE

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Badigeonnez la surface de la tranche de pain avec l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson. Laissez refroidir.
- Coupez les tranches de raclette en dés.
- Recouvrez la tranche de pain de crème épaisse, poivrez puis déposez le jambon serrano.
- Répartissez alors les dés de raclette sur toute la surface. Poivrez.
- Enfourez 9-10 minutes dans le four bien chaud.
- A la sortie du four, saupoudrez de persil puis coupez en portions et servez sans attendre.

