

Brucchetta Crème, Terrine de Faisan et Parmesan

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| - BRUCHETTA | 1 grande |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - ORIGAN | |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 2 c à soupe |
| - FAISAN(S) | 75g d'une tranche de terrine |
| - PARMESAN EN BLOC | 40g |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Badigeonnez la surface de la tranche de pain avec l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson. Laissez refroidir.
- Coupez la terrine de faisan en petits dés.
- Nappez la tranche de pain de crème épaisse, poivrez puis répartissez les dés de pâté.
- Râpez fraîchement le parmesan et déposez-le sur le tout.
- Enfourez 9-10 minutes puis coupez en portions et dégustez.

