

Bruchetta aux Dés de Rosbeef Grillés et Éclats d'Olives Noires

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- BRUCHETTA	1 grande
- ORIGAN	
- HUILE D'OLIVE	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1.5 c à soupe
- COULIS DE TOMATES	½ c à soupe
- ROSBEEFS (FOUR)	4-5 tranches précuites
- OLIVE(S) NOIRE(S)	8 de Nyons
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- 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 rosbeef en petits dés et faites-les griller dans de l'huile chaude. Salez et poivrez.
- Dénoyautez les olives et coupez-les en petits morceaux.
- Recouvrez la tranche de pain de crème épaisse, poivrez puis répartissez les dés de bœuf grillés ainsi que les morceaux d'olives.
- Ajoutez encore un peu de gruyère râpé.
- Enfourez 7 à 9 minutes dans le four bien chaud.
- A la sortie du four, coupez en portions et servez sans attendre.

