



BRUSCHETTA À LA BRIOCHE À L'AIL DES OURS D'ISA

Pour 2 personnes :

Préchauffer le four (position Pizza) à 200°. Découper quatre tranches de brioche à l'ail des ours. Badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau chaque tranche. Découper en deux les mini mozzarella (il en faut 6). Déposer sur chaque tranche 3 moitiés de mozza. Saler, poivrer. Les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourner et cuire 10 minutes. A déguster avec de la mortadelle et de la salade verte (par exemple).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr