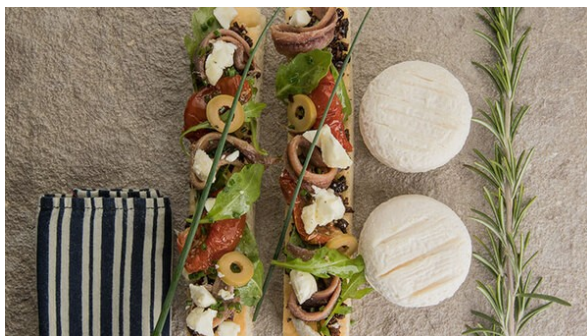


Bruschetta antipasti, tapenade d'olives, crottin de Chavignol



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
220561	Pain focaccia en plaque nature 600 g	80 Gramme
58571	Crottin de Chavignol demi-sec au lait cru AOP 26% MG 60 g L'Affineur du Chef	40 Gramme
185145	Filets d'anchois marinés à l'huile	15 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	20 Gramme
	Olives vertes	15 Gramme
	Roquette sauvage	20 Gramme
	Ciboulette	5 Gramme
	Huile d'olive vierge	PM
	Tapenade	10 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Tailler la focaccia à la forme désirée, puis la toaster à la salamandre
- 2 Déposer la tapenade à la spatule
- 3 Disposer les ingrédients par-dessus et terminer en émiettant le crottin de Chavignol
- 4 En finition : huile d'olive vierge, sel, poivre, ciboulette

Le mot du chef

Cette entrée peut varier en fonction de vos envies ! Vous pouvez remplacer les anchois par de la charcuterie, le Crottin de Chavignol par de la Mimolette extra-vieille ou du Gouda affiné

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid