

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



30 MIN



4 P.



PINOT GRIS
PATTE DE MALO

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

BRUSCHETTA AU PESTO D'ÉPINARDS, MOZZARELLA ET LARD CROUSTILLANT

Ingrédients

- 4 tranches de pain de seigle
- 2 boules de mozzarella
- 8 tranches fines de lard
- 6 tomates séchées
- 200 g de pousses d'épinards
- 1 gousse d'ail
- 2 tranches de pain rassis ou grillé
- 60 g de tome de vache râpée
- 10 cl d'huile de colza
- Sel & Poivre

Progression

- Commencer par faire légèrement toaster les tranches de pain de seigle.
- Ajouter dans le bol d'un mixer les pousses d'épinards frais, la gousse d'ail, les deux tranches de pain rassis ou grillé, la tomme, l'huile de colza, le sel et le poivre, et mixer la préparation.
- Étaler les tranches de lard sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé et enfourner à 160°C pendant 25 minutes.
- Étaler le pesto d'épinards sur les tranches de pain légèrement toastées.
- Découper des tranches de mozzarella et alterner tomates séchées et tranches de mozzarella.
- Remettre 5 minutes au four à 180°.
- Dresser en ajoutant le bacon grillé.