



Bruschetta de veau, mozzarella et tomates confites

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MN

DURÉE TOTALE : 25 MN

PRÉPARATION :

ETAPE 1

DANS UNE POÊLE, FAIRE CHAUFFER 2 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE ET SAISIR CHACUN DES 4 CÔTÉS LA VIANDE PENDANT 5 À 6 MINUTES À FEU VIF. LA RETIRER DU FEU LORSQU'ELLE EST ROSÉE ET LA COUPER EN FINES LAMELLES. RÉSERVER.

ETAPE 2

FAIRE LÉGÈREMENT GRILLER LES TRANCHES DE PAIN AU FOUR OU AU GRILLE-PAIN PUIS LES TARTINER DÉLICATEMENT AVEC LE PESTO AU BASILIC.

ETAPE 3

DÉPOSER SUR CHAQUE TRANCHE DE PAIN UNE TRANCHE DE MOZZARELLA, UNE LAMELLE DE VIANDE DE VEAU, QUELQUES LAMELLES DE TOMATES CONFITES, QUELQUES RONDELLES D'OIGNON NOUVEAU ET D'OIGNON ROUGE.

INGRÉDIENTS : (POUR 4 PERS)

- 400 G DE RÔTI DE VEAU
- 4 TRANCHES DE PAIN DE CAMPAGNE
- 4 C. À SOUPE DE PESTO AU BASILIC
- 2 BOULES DE MOZZARELLA
- 10 À 12 TOMATES CONFITES ÉGOUTTÉES
- 10 À 12 OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES
- 10 TOMATES CERISE
- 1 OIGNON ROUGE
- 1 OIGNON NOUVEAU
- QUELQUES FEUILLES DE BASILIC
- HUILE D'OLIVE, SEL ET POIVRE

ETAPE 4

ARROSER D'UN FILET D'HUILE D'OLIVE, SALER ET POIVRER. SERVIR AVEC QUELQUES FEUILLES DE BASILIC, DES OLIVES VERTES ET DES TOMATES CERISE..

Recette
proposée par

