



Toasts aux pêches et burrata

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 tranches de Pain Blanc avec grains entiers sans gras, sans sucres ajoutés Bon Matin
- 1 burrata
- Sel et poivre
- Roquette au goût
- 8 tranches de prosciutto
- 1 pêche coupée en tranches minces
- Quelques feuilles de basilic frais, haché
- Sel et poivre
- Optionnel : Miel

Préparation

1. Faire griller les tranches de de Pain Blanc avec grains entiers sans gras, sans sucres ajoutés Bon Matin
2. Étendre de la burrata sur chaque tranche
3. Déposer un peu de roquettes sur la burrata.
4. Déposer 2 tranches de prosciutto sur la roquette.
5. Disposer au goût des tranches de pêche sur le prosciutto.
6. Parsemer de basilic.
7. Ajouter au goût un filet de miel. Déguster.

