



Tartines à la burrata, bruschetta et pesto !

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15-20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 8 tranches de pain campagnard multigrains
- 90-120 ml de pesto [maison](#) ou du commerce
- 1 burrata
- Parmesan au goût
- Sel et poivre

Bruschetta:

- 1 1/2 tasse de tomates cerises (couleurs variées), coupées en petits dés
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 1 c. table d'échalote française, hachée finement
- 10 olives Kalamata, dénoyautées et hachées grossièrement
- Quelques feuilles de basilic frais, ciselées
- Quelques feuilles d'origan, ciselé, au goût
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire griller le pain sur le BBQ, le four à panini et dans un poêlon de fonte cannelé.
2. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la bruschetta. Saler et poivrer au goût.

3. Déposer un peu de pesto sur chaque tranche de pain grillé.
4. Ajouter un peu de burrata et terminer avec de la bruschetta.
5. Ajouter du parmesan au goût.