

## BRUSCHETTA À LA GRECQUE



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail grillé  
325g



Bresc Salsa avec de gros  
morceaux de tomate  
1000g

### INGRÉDIENTS

10 

- 10 tr de ciabatta
- 90 g de chunky salsa tomato Bresc
- 45 g de feta émiettée
- 10 g de purée roasted garlic Bresc
- 6 branches de cresson

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Badigeonner les tranches de ciabatta avec de la purée d'ail rôti, puis les faire griller 7 minutes au four à 180 °C. Mélanger le chunky salsa tomato avec la feta émiettée. Verser le mélange de feta sur les bruschettas et garnir de cresson.