


## BRUSCHETTA CLASSIQUE



### INGRÉDIENTS

10 

- 10 tranches de pain brun épais
- 25 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 100 g d'huile d'olive
- 375 g de Pomodori marinati Bresc
- 100 g de Pesto di basilico Bresc
- feuilles de basilic

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200°C. Mélanger l'ail avec l'huile et tartiner sur les tranches de pain. Les enfourner brièvement au four. Répartir le marinati sur le pain avec quelques gouttes de pesto. Garnir de feuilles de basilic.

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Pesto de basilic  
1000g



Bresc Purée d'ail  
hollandais du Beemster  
450g



Bresc Tomates émincées  
et marinées 1000g