

# Bruschetta au jambon & chèvre

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 1 personne :

1 tranche de pain de campagne (ou pain à Bruschetta)

1 ou 2 tranche de jambon

1/2 Bûche de chèvre

Sel & poivre

Emmental râpé

1 cuil à café d'huile d'olive.

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (Th.6)

Badigeonnez la tranche de pain d'huile d'olive.

Enfournez pendant 5-10 min.

Coupez le chèvre en rondelles assez épaisses.

Une fois sortie du four, répartissez le jambon sur le pain pour parsemez de fromage râpé tout autour de la tartine et finir par les rondelles de chèvre que vous placez au centre de la tartine.

Salez, poivrez.

Enfournez à nouveau 10 min.

Accompagnez d'une bonne salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!