

Bruschetta de Waldkorn® Trispelti à la burrata

Tomate, Burrata,

Méthode de travail

Épluchez et épépinez les tomates et coupez-les en dés. Hachez finement le basilic. Épluchez et émincez les gousses d'ail. Mélangez les tomates avec le basilic, l'ail et d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre. Couvrez et laissez mariner au moins une heure au réfrigérateur. Remuez de temps en temps.

Épluchez la gousse d'ail restante et coupez-la en deux. Frottez-en chaque tranche de Waldkorn® Trispelti d'un seul côté. Aspergez d'huile d'olive et faites dorer sous le gril. Répartissez la salsa de tomate sur les bruschettas et terminez avec des petits morceaux de burrata. Servez immédiatement. Et régalez-vous !

Ingrédients (1 personne)

- 2 tranches de Waldkorn® Trispelti
- 1 tomates mûres
- 3 feuilles de basilic
- 1 gousses d'ail
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- sel et poivre
- 1 boule de burrata

10 - 20 minutes