Waldkorn® Deluxe au broccolini, provolone et chutney de tomate

Méthode de travail

Prenez 3 tranches épaisses de Waldkorn® Deluxe. Mélangez le chutney avec l'ail râpé et tartinez-en généreusement chaque tranche de pain. Faites cuire le broccolini al dente dans de l'eau salée (environ 3 à 5 minutes, selon la taille) et faites bien égoutter. Râpez le provolone. Saupoudrez chaque tartine de fromage et posez quelques tiges de broccolini par-dessus. Terminez avec des flocons de piment, de la fleur de sel et quelques gouttes d'huile d'olive.

Ingrédients (1 personne)

- 3 tranches épaisses de Waldkorn® Deluxe
- 3 c. à s. de chutney de tomate
- 1 gousse d'ail, râpée
- 100 g de broccolini (ou Bimi® brocoli)
- 100 g de provolone (fromage italien)
- flocons de piment broyé
- fleur de sel
- huile d'olive

20 - 30 minutes