

## *Bruchetta à la Figue, Bresaola et Mozzarella*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| - Bruchetta             | 1 grande           |
| - Huile d'Olive         |                    |
| - Origan                |                    |
| - Crème Fraîche Epaisse | 2 c à soupe        |
| - Figues                | 3 noires de Caromb |
| - Bresaola              | 3-4 tranches       |
| - Mozzarella            | 60g sèche          |
| - Miel                  | ½ c à soupe        |
| - Poivre                |                    |



### **Recette:**

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez la tranche de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfounez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Laissez refroidir quelques minutes.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis répartissez la bresaola en lanières.
- Coupez les figues en rondelles et déposez-les sur le jambon.
- Répartissez ensuite le fromage par-dessus, arrosez de miel et poivrez.
- Enfounez 9-10 minutes puis découpez en deux parties et servez sans attendre.

### **Remarque:**

Accompagnez d'une salade verte