

Bruchetta d'Agneau à la Tomate et Haricots Verts

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Bruchetta *1 grande*
- Huile d'Olive
- Origan
- Agneau *restes de PL-1973*
- Crème Fraîche Epaisse *1 c à soupe*
- Gruyère Râpé
- Sel
- Poivre

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Etalez ensuite la crème fraîche épaisse sur la tranche de pain grillé.
- Coupez le reste d'agneau et d'haricots en morceaux. Répartissez le tout avec la sauce tomate sur la bruchetta crémée.
- Recouvrez avec un peu de gruyère râpé. Salez un peu et poivrez
- Enfourez pour 9-10 minutes.
- Coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.



Remarque:

A partir de PL-1973