

Bruchetta au Couscous et Merguez Grillée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|---|
| - Bruchetta | 1 grande |
| - Huile d'Olive | |
| - Origan | |
| - Crème Fraîche Epaisse | 2 c à soupe |
| - Semoule (Couscous) | reste de couscous avec pois-chiche (PL-144) |
| - Merguez | 2 grillées |
| - Gruyère Râpé | |
| - Piment de Cayenne | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

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

