

Bruchetta de Kebab

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| - Bruchetta | 1 grande |
| - Huile d'Olive | |
| - Origan | |
| - Crème Fraîche Epaisse | 1.5 c à soupe |
| - Viande Kebab | 100-150g (de poulet) |
| - Ail en Poudre | |
| - Tomates | qq dés (ici tomates jaunes) |
| - Gruyère Râpé | |
| - Sauce Kebab | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Faites griller la viande kebab dans un peu d'huile. Salez un peu et poivrez. Ajoutez de l'ail.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournerez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Etalez ensuite la crème fraîche épaisse sur la tranche de pain grillé.
- Répartissez la viande grillée et les dés de tomates sur la bruchetta crémée.
- Recouvrez avec un peu de gruyère râpé. Salez un peu et poivrez.
- Enfournerez pour 9-10 minutes.
- A la sortie du four, nappez de sauce kebab.
- Coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

