

Bruschetta à l'Effilochée d'Agneau et Sauce à l'Ail

Nombre de personnes: 1

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| - Bruschetta | <i>1 petite</i> |
| - Huile d'Olive | |
| - Origan | |
| - Crème Fraîche Epaisse | <i>1 c à soupe</i> |
| - Agneau | <i>reste du plat PL-2030</i> |
| - Oignons | <i>reste du plat PL-2030</i> |
| - Parmesan en Bloc | <i>râpé fraîchement</i> |
| - Sauce à l'Ail | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez la tranche de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfournerez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Laissez refroidir quelques minutes.
- Effilochez un reste d'agneau (PL-2030).
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis répartissez l'effilochée d'agneau et les oignons grillés. Salez un peu et poivrez. Arrosez avec un peu de sauce à l'ail.
- Saupoudrez de parmesan fraîchement râpé.
- Enfournerez 9-10 minutes dans le four chaud.

