Bruschettas maison au comté fumé — 6 versions sans cuisson

Découvrir et partager les plaisirs de la cuisine au barbecue



Portions	Préparation	Cuisson	Difficulté
4 tartines par version	15 min	Sans cuisson	Très facile

Ingrédients

- Base (4 tartines) : 4 tranches de pain de campagne ou ½ baguette tradition, 80 g de fromage frais, 60 g de comté fumé maison
- Saumon fumé : 160 g de saumon fumé maison, aneth
- Magret, avocat, champignons : ½ magret fumé et séché, 1 avocat, 4 champignons de Paris, poivre
- Magret et noix : ½ magret fumé et séché, 40 g de cerneaux de noix
- Jambon cru : 4 tranches de jambon cru, 1 avocat, 12 tomates cerises
- Tomate et poivrons : 2 tomates bien mûres, ½ poivron vert, ½ poivron rouge, persil frais
- Saucisson : 12 tranches fines de saucisson, 1 avocat, 8 tomates cerises

Matériel nécessaire

- Une planche, un couteau à pain et un couteau bien affûté

Préparation

1. Coupez le pain en tranches d'environ 1,5 cm (ou fendez la baguette en deux).
2. Tartinez de fromage frais jusqu'aux bords : environ 20 g par tartine.
3. Posez la garniture choisie : les légumes d'abord, puis le saumon, le magret ou la charcuterie tranchés fin.
4. Terminez par le comté fumé en dés, puis les herbes ou les noix.
5. Servez aussitôt.

Astuce : Sortez saumon, magret et comté du réfrigérateur 15 min avant : le fumé ressort mieux.