



4 personnes



5 min



10 min

Bruschettas à la rosette et au parmesan

Recouvrir les tartines d'une fine couche de pesto
Détailler les tomates confites en lanières et les disposer sur les tartines.
Placer les tartines sous le grill du four pendant 10 minutes environ.
Les retirer, ajouter 2 tranches de rosette par tartine et des copeaux de parmesan

Rosette : 8 tranches
Parmesan : copeaux
Tomates séchées à l'huile d'olive
Pain de campagne : 4 belles tranches
Sauce Pesto