

# Bruschetta au jambon blanc, avocat, burrata



## Ingrédients :

- ✓ 4 tranches de Mon Jambon Supérieur Madrange
- ✓ 4 belles tranches de pain rustique
- ✓ 50 g de tomates séchées à l'huile
- ✓ 2 tomates fraîches bien mûres
- ✓ 2 avocats
- ✓ Basilic frais
- ✓ Persil
- ✓ 1 burrata crémeuse
- ✓ Pignons de pin
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Crème de vinaigre balsamique
- ✓ 1 gousse d'ail



1



10 min



1 min



4

## Préparation

**Étape 1 :** Émincez finement 50g de tomates séchées, le basilic et le persil. Coupez 4 tranches de jambon Madrange et des morceaux de burrata.

**Étape 2 :** Coupez 2 tomates fraîches en petits cubes. Réservez quelques dés de tomates pour la décoration. Ajoutez 2 avocats coupés en fines lamelles.

**Étape 3 :** Mélangez une cuillère à soupe d'huile d'olive, le balsamique, le basilic, les tomates séchées et fraîches.

**Étape 4 :** Grillez les tranches de pain, puis frottez-les avec de l'ail épluché et coupé en deux. Répartissez la préparation sur un pain grillé. Déposez les tranches de jambon, l'avocat et la burrata, et ajoutez quelques pignons de pin légèrement grillés à la poêle sans matière grasse.



Bonne dégustation !