100 ans
LA PASSION DES SAVEURS
Madrange
DEPUIS 1924

QUE L'ON MET LE MEILLEUR DE NOUS-MÊMES POUR
vous régaler chaque jour !

BRUSCHETTA DE PAIN PERDU BRIOCHÉ AU JAMBON ET GORGONZOLA

4 PERS | 20 MIN | 5 MIN

Ingrédients

- 4 belles tranches de brioche
- 4 tranches de jambon Madrange
- 2 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 1 noisette de beurre
- 120 g de gorgonzola crémeux
- Quelques quartiers de tomates confites
- Quelques olives noires dénoyautées coupées en quartier
- Quelques brins de cerfeuil et ciboulette
- Sel et poivre

Etapes

- Battre les œufs avec la crème liquide, saler et poivrer. Tremper les tranches de brioche dans la préparation.
- Dans une poêle, faire chauffer une noisette de beurre, puis y faire revenir les tranches de brioche de chaque côté, jusqu'à obtenir une jolie coloration et un aspect croustillant. Lorsqu'elles sont dorées, les mettre de côté.
- **Dressage** : Sur chaque tranche de brioche dorée, étaler du gorgonzola, puis disposer la tranche de jambon en chiffonnade (1 tranche de jambon par tranche de brioche). Décorer avec quelques quartiers de tomates confites, d'olives noires, d'une feuille de cerfeuil et d'un brin de ciboulette.

Trucs et astuces

On peut remplacer le cerfeuil et la ciboulette par du basilic, ou même un peu de pesto genovese et des copeaux de parmesan.

La bruschetta est une spécialité italienne originaire du centre du pays, notamment des régions du Latium et des Abruzzes. Elle remonte à l'époque antique, où les paysans frottaient du pain grillé avec de l'ail et l'arrosaient d'huile d'olive fraîche pour en apprécier la qualité. Aujourd'hui, cette base simple est agrémentée de tomates, basilic, mozzarella ou autres garnitures selon les traditions locales.