

Crostini à la CAMBOZOLA, roquette et noix

 40 minutes  4 portions

INGRÉDIENTS :

- 150 g CAMBOZOLA
- 250 g baguette
- 100 g roquette
- 75 g noix



PRÉPARATION :

1. Laver et sécher la roquette. Hacher grossièrement les noix. Couper la CAMBOZOLA en morceaux. Couper la baguette en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Placer les tranches sur une plaque de cuisson.
2. Préchauffer le four (200°C chauffage de voûte et de sol, 180°C chaleur tournante). Faire griller les tranches de pain dans le four préchauffé jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Répartir uniformément la CAMBOZOLA sur les tranches de pain grillées. Déposer quelques feuilles de roquette sur chaque crostini et parsemer de noix.