


Bruschetta printanière



 Pour 4 tartines

 10 minutes de préparation

 10 minutes de cuisson

Ingrédients

- 1 pot de crème de fromage roquefort raisin
- 1 melon
- 4 grandes tranches de pain de campagne
- 4 tranches de jambon cru
- 1 poignée de roquette
- Quelques gouttes de poivrons
- 10 g de beurre
- 1 c. à soupe de miel de thym
- Fleur de sel épices grillées

Outils

- Planche
- Couteau
- Poêle
- Grille-pain
- Plaque de four
- Tapis cuisson silicone
- Cuillère parisienne

Préparation

- Préchauffer le four à 200°.
- Enlever les graines du melon et prélever des billes à l'aide de la cuillère parisienne.
- Couper le jambon en gros morceaux et le disposer sur la plaque de four recouvert du tapis silicone.
- Enfourner environ 5mn jusqu'à ce que le jambon commence à dorer.
- Faire fondre le beurre à feu vif dans la poêle et ajouter le melon et le miel. Laisser dorer quelques instants et parsemer de fleur de sel aux épices grillées.
- Dorer les tranches de pain dans le grille-pain. Les tartiner de crème de fromage.
- Disposer harmonieusement le melon rôti, le jambon, des gouttes de poivrons et quelques feuilles de roquette sur chaque tartine.