



CROSTINI À L'AIL RÔTI ET AU FROMAGE

Hors d'œuvres

Assaisonnements

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 10

minutes au four (5 minutes sous le gril)



Pour d'autres délicieuses recettes, visitez www.selwindsor.com

Ingrédients

2 gousses	ail rôties
125 g	prosciutto tranché (ou de jambon fumé, haché)
2 c. à table	persil frais (coupé au ciseau)
1/2 c. à thé	Assaisonnement Windsor® Nature's Seasons®
1 miche de pain	italien (ou français, coupé en deux sur le long)
2 tasse	fromage Gruyère (râpé)

Preparation

1. Presser les têtes d'ail rôties entre les doigts pour en déposer la chair dans un robot culinaire. Ajouter le prosciutto; mettre en purée lisse par pulsation.
2. Incorporer le persil et l'assaisonnement Nature's Seasons.
3. Étendre le mélange sur les moitiés de pain. Garnir de fromage râpé.

Cuisson

1. Cuire à 350 ° F (175 ° C) pendant 10 minutes ou passer sous le gril jusqu'à ce que le fromage fonde et prenne une couleur dorée.
2. Couper en petites portions.

Quantité : 1 pain