

bruschetta à la ventrêche de thon

POUR QUI ? DES GOURMETS PRESSÉS
QUAND ? LES SOIRS DE GRANDE FLEMME
POURQUOI ? CAR AVEC DES FONDS DE PLACARD, ON
FAIT DE GRANDES CHOSES !

UN BON PAIN AU LEVAIN DE THIERRY DELABRE
UNE BOITE DE VENTRECHE DE THON
DES COEURS D'ARTICHAUT BELLOTA BELLOTA
UNE SAUCE TOMATE ROSE DE BERNE VARIETTE
DU THYM SAUVAGE PROFIL GREC
UN TRAIT D'HUILE D'OLIVE FRUITE VERT DU CHATEAU DE
PANISSE

couper de belles tranches de pain et les faire griller.

pendant ce temps, couper les cœurs d'artichaut en fines lamelles.
ouvrir la boîte de ventrêche de thon pour y plonger tranquillement sa
fourchette et grignoter sans honte.

tartiner les tranches de pain de sauce tomate Rose de Berne.
recouvrir des lamelles de cœurs d'artichaut puis de morceaux de ventrêche
de thon.

finir avec un trait d'huile d'olive, du sel, du poivre, quelques feuilles de thym
sauvage.

et roulez jeunesse, l'apéro/dîner/grignotage est prêt !