

Panzanella au Brugge Vieux

Ingredientien:

- 1 ciabatta
- 2 gousses d'ail
- 2 c à c d'herbes de Provence
- 6 tranches de Brugge Vieux
- ¼ d'oignon rouge
- 1 concombre
- une dizaine d'olives noires
- une poignée de basilic
- 500 g de tomates cerise
- 3 c à s d'huile d'olive
- 3 c à s de vinaigre de vin
- poivre et sel

Préparation:

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Coupez la ciabatta en tranches que vous frottez avec l'ail. Parsemez d'herbes provençales et garnissez de Brugge Vieux coupés en lanières.
3. Déposez la ciabatta sur une plaque de cuisson et glissez 10 minutes au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Laissez refroidir et coupez en croûtons.
4. Epluchez l'oignon et coupez-le en tranches. Pelez le concombre, ôtez les graines et coupez en dés. Hachez finement le basilic. Coupez les tomates cerise en deux. Mélangez le tout, ajoutez les croûtons.
5. Aspergez avec l'huile d'olive, salez et poivrez généreusement.
6. Laissez macérer 10 minutes avant de servir.

1, 2, 3 Fromage !

4 personen

40 min

Entrée

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/panzanella-au-brugge-vieux>