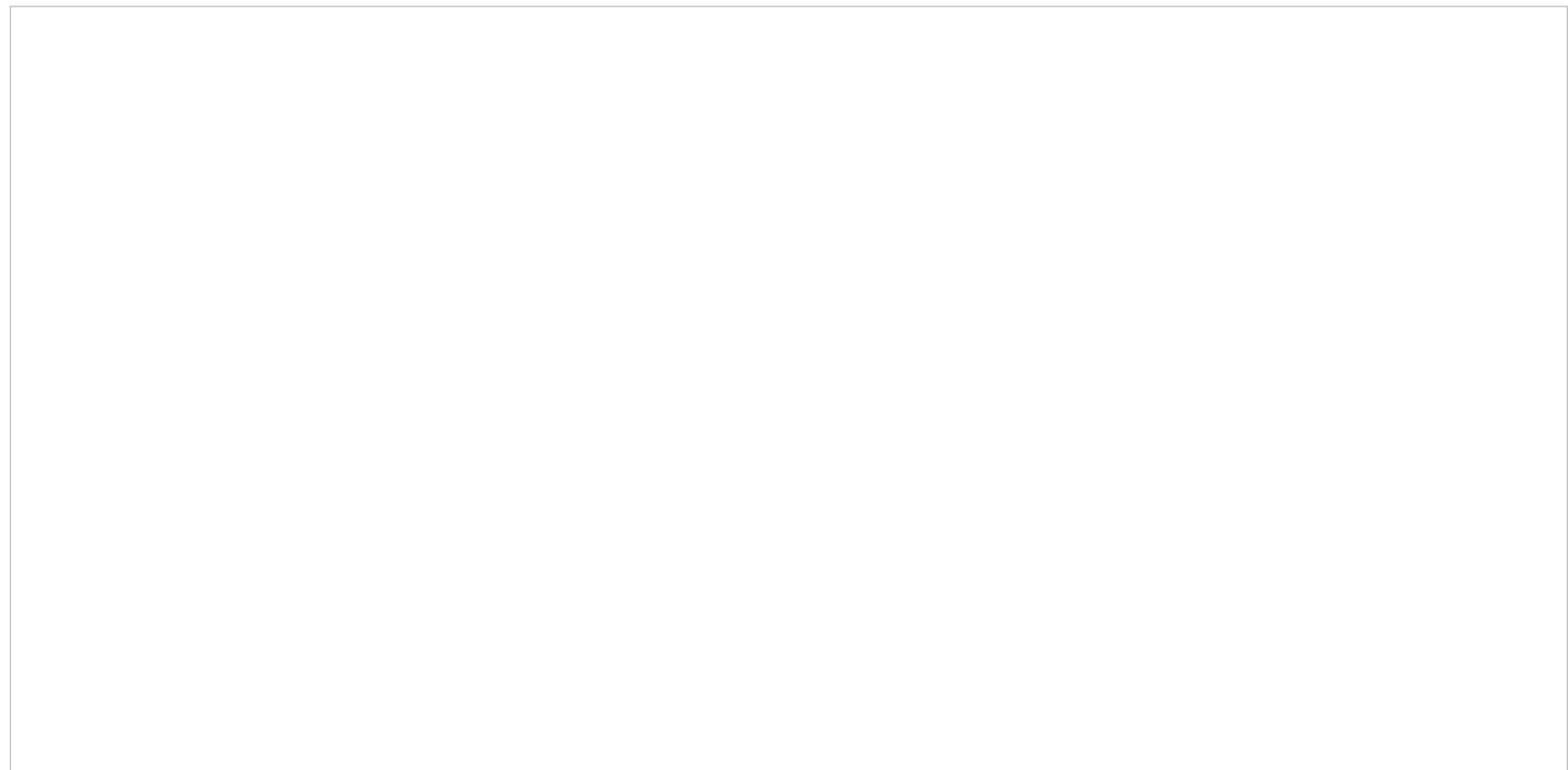


## Crostini à la purée de petits pois et au Brugge Vieux



### Ingredientien:

- 6 tranches de ciabatta
- 100 g de petits pois (surgelés)
- 1 c à c d'huile pour pizza
- le zeste d'½ citron
- 1 c à s de jus de citron
- les feuilles d'1 brin de menthe + une feuille pour la déco
- sel de mer
- 2 tranches de Brugge Vieux, sans croûte

### Préparation:

- Grillez les tranches de ciabatta au four 10 minutes à 200 °C ou dans le grille-pain jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laissez refroidir sur une grille à température ambiante.
- Amenez une casserole d'eau salée à ébullition et cuisez-y les petits pois pendant 4 minutes. Egouttez et rafraîchissez immédiatement à l'eau froide.
- Ecrasez les petits pois à la fourchette et ajoutez l'huile à pizza, le zeste et le jus de citron.
- Ciselez les feuilles de menthe et mélangez-les à la purée de petits pois. Goûtez et assaisonnez de poivre et de sel.
- Coupez la tranche de Brugge Vieux en lanières.
- Garnissez la ciabatta de purée de petits pois. Répartissez les lanières de Brugge Vieux dessus. Décorez d'une feuille de menthe.

2 personen

25 min

Hors-d'oeuvre

1.5

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/crostini-la-puree-de-petits-pois-et-au-brugge-vieux>