Focaccia au Brugge Vieux et salsa fraise-tomate

Ingredientien:

- 5 tomates cerise de couleurs différentes
- 3 fraises
- quelques feuilles de basilic + 1 pour la déco
- 1 c à s d'huile d'olive
- 1 c à c de crème de vinaigre balsamique
- poivre noir du moulin
- 1 c à s d'amandes
- ½ focaccia (cuite selon les instructions sur l'emballage)
- 2 tranches de Brugge Vieux, sans croûte

Préparation:

- Coupez les tomates cerise en deux.
- Ôtez la couronne des fraises et coupez-les en quatre.
- Hachez finement le basilic.
- Mélangez le tout avec l'huile d'olive, la crème de balsamique et le poivre noir du moulin.
- Hachez grossièrement les amandes.
- Coupez la focaccia dans le sens de l'épaisseur. Garnissez chaque moitié d'une tranche de Brugge Vieux. Répartissez par-dessus la salsa.
- Saupoudrez d'amandes concassées et décorez d'une feuille de basilic.

2 personen

15 min

Hors-d'oeuvre

1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/focaccia-au-brugge-vieux-et-salsa-fraise-tomate>