



Pizza grillée à la sortie du four avec du fromage Jersey



Ingrédients

- 20 grammes - ou plus bien sûr - de fromage Henri Willig Jersey
- 2 tranches de pain au choix
- 70 grammes de purée de tomates
- Courgette
- Tomates cerises
- Herbes italiennes

Méthode de préparation des tartines de pizza au fromage

Envie d'un petit plaisir rapide et savoureux ? Alors ce toast pizza est exactement ce qu'il vous faut ! Idéal pour le brunch ou lorsque vous avez simplement envie d'une bouchée savoureuse. La recette est simple mais délicieuse. Étalez de la purée de tomates sur des petits pains, ajoutez des courgettes grillées, des tomates, des herbes italiennes et une généreuse quantité de fromage. Un petit tour au four et votre délicieuse pizza toast est prête. Grâce à @fitfood.dioon, nous pouvons déguster cette création savoureuse avec du fromage de Jersey. Goûtez-la !

La préparation

- 1: Répartir la purée de tomates sur les sandwiches
- 2: Couper la courgette en tranches et la faire griller dans une poêle.
- 3: Saupoudrer le fromage sur les sandwiches
- 4: Ajouter ensuite la courgette grillée, les tomates et les herbes italiennes.
- 5: Cuire les toasts au four sur la position grill pendant 5 minutes (jusqu'à ce que le fromage soit fondu)
- 6: Servir chaud et déguster !

Prêt à préparer une tartine de pizza au fromage ?

Cette tartine de pizza est le parfait mélange de commodité et de saveur. Avec seulement quelques ingrédients, vous obtiendrez un délicieux en-cas. Servez chaud et appréciez le fromage fondu et les arômes d'épices italiennes. Merci @fitfood.dioon pour cette délicieuse recette avec notre fromage Jersey !