

BRUSCHETTAS aux asperges

8 amuse-gueule

16	asperges	16
15 ml	huile d'olive pure PASTENE	1 c. à s.
5 ml	vinaigre balsamique PASTENE	1 c. à thé
8	tranches de pain italien croûté, grillées	8
1	bocal (265 ml/8½ oz) de bruschetta à l'italienne PASTENE, égouttée	1
50 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé sel et poivre	¼ tasse

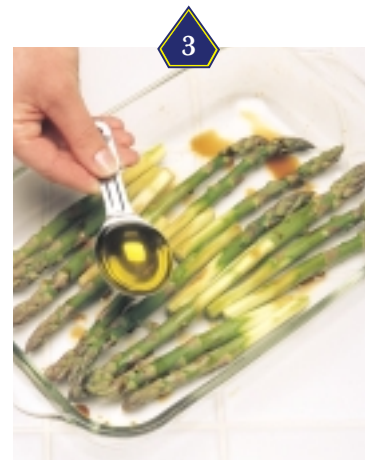
- Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
- Couper et jeter l'extrémité dure des asperges. Peler et laver les asperges, les assécher et les déposer dans un plat allant au four.
- Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Bien enrober les asperges. Saler et poivrer au goût.
- Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium et faire cuire au four 10 minutes, ou jusqu'à ce que les asperges soient tendres.
- Garnir chaque tranche de pain grillée de bruschetta et de 2 tiges d'asperge, puis la couper en deux. Parsemer de fromage parmesan. Servir aussitôt.



Couper et jeter l'extrémité dure des asperges.



Peler et laver les asperges, les assécher et les déposer dans un plat allant au four.



Dans un petit bol, mélanger l'huile et le vinaigre. En enrober les asperges. Saler et poivrer. Couvrir de papier d'aluminium et faire cuire au four.

CROSTINI
ET BRUSCHETTAS



4



Garnir chaque tranche de pain grillée de bruschetta...

5



...et de 2 tiges d'asperge, puis la couper en deux.

6



Parsemer de fromage parmesan. Servir aussitôt.