



Bruschetta au Comté, pêche et radis à la lavande

Popularité : 🍷🍷🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS

Pour 4 petites bruschette

- 4 tranche de pain aux raisins
- 1 grosse pêche
- 8 radis
- 70 g de Comté
- 1 brin de lavande
- 1 cuillère a soupe de huile d'olive
- poivre noir
- sel rose de l'Himalaya



PRÉPARATION

Laver la pêche et les radis et les égoutter.

Éplucher la pêche et la couper en petits morceaux.

Couper en petits morceaux le Comté aussi.

Couper en tranches fines les radis.

Hacher la lavande.

Mélanger tous les ingrédients, ajouter l'huile d'olive saler et poivrer.

Déposer le mélange sur les tranches de pain aux raisins et servir.

L'auteur

Chiara Bellasio

www.ilpranzodibabette.com