

Nom de la boutique

RECETTE DE LA BRUSCHETTA TOMATE-MOZZA KETO



Bruschetta mozza - tomate keto

Pour 1 portion :



Pour 1 bruschetta



Ingédients :

- 1 tranche de **pain keto Délices Low Carb***
- 2 càs de **purée de tomates***
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 mozzarella
- Basilic frais, hachée
- Sel et poivre au goût



*Les produits en gras sont disponibles sur www.deliceslowcarb.com

Bruschetta mozza - tomate keto

Étapes :

- Préchauffez votre four à 180°C
- Placez la tranche de pain keto sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé environ 5 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et légèrement dorées.
- Dans un bol, mélangez la purée de tomate, l'ail émincé très finement, le basilic frais, le sel et le poivre.
- Répartissez le mélange sur la tranche de pain toasté
- Saupoudrez de mozzarella réduite en morceaux sur le dessus
- Repasser la tartine au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré.

Bon appétit !

