



Apéritif Crostinis aux olives

Mise en place et préparation: env. 15 min

Énergie Pièce (1/8):

60 kcal / lip 3 g / glu 8 g / pro 1.8 g
végétarien, sans lactose, sans gluten

Pour env. 8 pièces

- 100 g d'olives vertes farcies aux poivrons
- 1 c. s. de parmesan râpé
- 1 c. s. de crema di balsamico (Fine Food)
- un peu de poivre
- ½ baguette (env. 180 g)

En collaboration avec

Betty Bossi

Voici comment faire:

Les crostinis: Hacher grossièrement les olives, les mélanger dans un petit bol avec parmesan, crema di balsamico et poivre. Couper le pain en biais en env. 8 tranches et les faire griller. Répartir le mélange aux olives sur les tranches de pain.

Suggestion: garnir les crostinis de micro-verdures.

Conseil d'achat
Vous trouverez
ces ingrédients
au Coop Pronto:

