



Brochettes de pain

Avec Vita+ Graines Germées

Plat principal Fête

 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 1 pain Vita+ Graines Germées non coupé
- 150 g de jambon Ganda en tranches
- 150 g d'aubergine
- 50 g de parmesan en bloc
- 150 g de tomates
- 25 g d'ail
- 75 g d'huile d'olive

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Prenez le pain Vita+ non coupé et enlevez les croûtes. Coupez la mie en tranches.
3. Coupez les tomates et aubergines en fines rondelles. Râpez le parmesan.
4. Hachez finement l'ail et mélangez-le à l'huile d'olive. Faites tiédir le mélange.
5. Badigeonnez les tranches de pain avec l'huile à l'ail. Mettez ensuite une tranche de jambon, une tranche de tomate, une tranche d'aubergine et un peu de parmesan râpé sur chacune d'entre elle. Gardez une tranche de pain sans garniture.
6. Mettez les tranches les unes sur les autres en finissant avec une tranche sans garniture. Plantez 4 pics à brochette dans les coins du pain (sans être trop proches des bords) et coupez le pain en 4 afin d'avoir 4 brochettes de pain carrées.
7. Badigeonnez les brochettes avec un peu d'huile à l'ail et faites cuire au four pendant 8 minutes à 180°C.



Matériel

- 4 pics à brochette



Cette recette est faite avec Vita+ Graines Germées

Ce pain multigrains unique, à base de seigle germé, vous donne un goût riche à déguster tous les jours.