# Bruschetta au jambon italien

## Avec Vita+ Flocons d'Avoine

Amuse-bouche En-cas Démarreur

4 personnes



### Ingrédients

- Vita+ Flocons d'Avoine
- Jambon italien
- Tapenade de poivrons
- Copeaux de parmesan
- Ciboulette
- Tomates cerises
- Crème balsamique
- Poivre, sel, ail (pressé), un soupçon de sucre impalpable, huile d'olive et vinaigre pour sushi
- 1 jeune oignon

1. Coupez en triangle une tranche de Vita+ Flocons d'Avoine (ou coupez une tranche de Vita+ Flocons d'Avoine en deux) et dorez légèrement le bas du pain dans une poêle.

2. Coupez les tomates cerises en quatre et assaisonnez-les de poivre, de sel, d'ail, d'huile d'olive, de vinaigre pour sushi et d'un soupçon de sucre impalpable. Assaisonnez selon votre goût.

3. Garnissez les tartines de tapenade de poivrons, puis déposez-y des tranches de jambon italien et terminez par les tomates cerises assaisonnées, du parmesan, de la ciboulette et un jeune oignon finement ciselés et quelques gouttes de crème balsamique.



### Cette recette est faite avec Vita+ Flocons d'Avoine

Vita+ Flocons d'Avoine réunit tous les bienfaits des flocons d'avoine, des graines de tournesol et des graines de lin dans un pain délicieux.