

## Croûtons au pesto et au salami

Ingrédients (24 portions)

### **Croûtons :**

- 1/2 baguette ciabatta « Boulart » coupé en tranches de ¼ po (5 mm) d'épaisseur
- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel
- 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre noir du moulin

### **Garniture :**

- 1/4 tasse (60 ml) de pesto au basilic
- 12 tranches de salami genoa
- 24 feuilles de basilic
- 24 tranches de bocconcini
- 2 c. à table (30 ml) de pesto au basilic

### Marche à suivre

#### *Préparation des croûtons*

1. Mettre les tranches de pain sur une plaque de cuisson, les badigeonner d'huile, puis les parsemer de sel et de poivre.
- 2-Cuire sous le gril préchauffé du four pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les croûtons soient dorés et croustillants (les retourner une fois).

#### *Garniture*

Garnir chaque croûton d'environ 1/2 c. à thé (2 ml) de pesto, 1/2 tranche de salami, 1 feuille de basilic, 1 tranche de bocconcini et ajouter encore un peu de pesto!