

BRUSCHETTA AUX OIGNONS ET LARDONS

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Calories** : Elevée



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de pain de campagne
- 200 g de mozzarella
- 200 g de lardons fumés
- 2 oignons rouges
- 25 g de beurre
- poivre

Etapes de préparation

1. Pelez et émincez finement les oignons. Faites-les revenir sur feu doux dans le beurre. Ajoutez les lardons et poursuivez la cuisson 10 min. Poivrez.
2. Egouttez la mozzarella et détaillez-la en tranches.
3. Répartissez la mozzarella, les oignons et les lardons sur les tranches de pain. Passez quelques minutes sous le gril du four. Servez aussitôt.

