



BRUSCHETTA AU DELICE DE POULET, TOMATES ET AVOCAT

Pour 4 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 25 min.

Ingrédients :

- 4 tranches de pain de campagne
- 1 avocat
- 4 tomates
- 4 tranches de Délice de Poulet ISLA DELICE
- Sucre

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C
- Coupez les tomates en tranches, saupoudrez-les de sucre et faites-les cuire environ 20 minutes au four.
- Coupez l'avocat et les tranches de Délice de Poulet ISLA DELICE en
- Faites griller les tranches de pain 5 minutes au four et répartissez dessus les dés d'avocat, de Délice de poulet et les tranches de tomates