



Pizza toast au fromage Jersey



Ingrédients

- 20 gramme Henri Willig Cowhide Jersey
- 2 tranches de pain au choix
- 70 grammes de purée de tomates
- courgette
- tomates cerises
- Herbes italiennes

Envie d'un plat simple mais plein de saveurs ? Cette pizza toast à la courgette est croustillante, crémeuse et pleine de légumes. Du pain croustillant, du fromage fondu et des courgettes juteuses - simple, rapide et étonnamment délicieux !

La préparation

- 1: Répartir la purée de tomates sur les sandwiches.
- 2: Couper la courgette en tranches et la faire griller dans une poêle.
- 3: Saupoudrer le fromage sur les sandwiches
- 4: Recouvrir ensuite de courgettes grillées, de tomates et d'herbes italiennes.
- 5: Cuire les toasts au four sur la position grill pendant 5 minutes (jusqu'à ce que le fromage soit fondu).
- 6: Servir chaud et déguster !

Puis-je remplacer la courgette par autre chose ?

Oui, c'est possible ! Vous pouvez facilement remplacer les courgettes par d'autres légumes tels que des poivrons, des tomates, des champignons ou des aubergines. Faites attention à leur teneur en eau : faites-les griller ou séchez-les en les tapotant pendant un certain temps pour qu'ils restent croustillants.

Conseils de présentation et de variation :

- **Vega deluxe:** ajoutez des poivrons grillés, des olives et des oignons rouges pour une touche méditerranéenne.
- **Kidsproof:** Utilisez de la sauce tomate, des courgettes et de la mozzarella râpée sur du pain blanc - facile et apprécié !



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

- **Version de luxe:** garnissez de courgette, de burrata et d'huile de truffe pour une version sophistiquée.

Cette recette a été commandée par [Fitfood.dion](https://fitfood.dion.nl/).