



Enfin!
LE FROMAGER

Bruschetta de Reblochon et gaspacho

Ingrédients pour 4 personnes

- ½ Reblochon
- 6 tomates
- 1 petit concombre
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
- 30 cl d'eau
- 1 dizaine de feuilles de basilic
- 8 tranches de baguette de la veille
- Sel et poivre du moulin

Préparation

Rincez le concombre et les tomates. Coupez-les en dés. Hachez grossièrement le basilic au couteau.

Coupez le Reblochon en dés. Dans un bol, mélangez-le avec la moitié des tomates et du concombre, le basilic et la moitié de l'huile d'olive, salez et poivrez.

Pour le Gaspacho, mixez ensemble le reste de tomates, le concombre, le reste d'huile et le vinaigre, salez et poivrez, rajoutez un peu d'eau si nécessaire.

Faites griller le pain et recouvrez-le avec le mélange au Reblochon.

Servez avec le gaspacho.

Conseil : pour découper facilement le Reblochon en dés, sortez-le au dernier moment du réfrigérateur.