



Broccolins au manchego et au miel



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 ciabatta (coupée en tranches)
huile d'olive
75 grammes de beurre
2 paquets de broccolinis
4 gousses d'ail (émincées)
sel et poivre
2 feuilles de basilic (finement hachées)
180 grammes de manchego
6 cuillerées à thé de miel

Méthode de préparation

- 1.** Arrosez les tranches de ciabatta d'un peu d'huile d'olive. Grillez-les des deux côtés à la poêle à griller et réservez-les.
- 2.** Faites chauffer une poêle sur le feu. Ajoutez le beurre et ensuite les broccolinis. Faites-les cuire quelques minutes et ajoutez l'ail émincé. Salez et poivrez.
- 3.** Disposez les tranches de ciabatta sur les assiettes et garnissez-les de broccolinis.
- 4.** Ajoutez le basilic, les tranches de manchego et quelques gouttes de miel.