

La recette de la semaine : Bruschetta Modena au dressing balsamique Didden et rosé Mouton Cadet pour un apéro plein de fraîcheur



Retrouvez chaque semaine une nouvelle recette pour varier les plaisirs en cuisine.



Marie Demaret | Journaliste web



Publié le 08-06-2023 à 14h30 - Mis à jour le 08-06-2023 à 14h39



Didden ©Didden

12 Partages



Il fait beau, il fait chaud, alors on profite de ce temps pour s'offrir un apéro en famille ou entre amis. Quoi de mieux qu'une bruschetta très gourmande, imaginée par la maison belge Didden, pleine de fraîcheur, accompagnée d'un verre de rosé ? Suivez le guide.

Ingrédients

- 1 baguette de pain blanc
- 20 g de roquettes
- 100 ml d'huile d'olive
- 75 g de filet de bœuf
- 25 g d'olives noires et tomates séchées
- **Dressing Balsamique Didden**

Recette

Commencez par hacher la roquette et la mélangez avec le dressing balsamique. Coupez ensuite les olives noires dénoyautées en rondelles

Colorez la pièce de bœuf de chaque côté et coupez la viande en fine tranche pour la badigeonner de dressing balsamique.

Enfin, coupez la baguette en rectangle et badigeonnez-la d'huile à l'ail et la cuire au four pendant 5 min à 180 °C.

Accompagnement

Pour accompagner cette bruschetta, nous misons sur un verre de Mouton Cadet Rosé x Mathilde. Un rosé fruité, certifié bio et vegan, qui se différencie par sa fraîcheur et sa gourmandise. Développé dans un style inspiré par l'art de vivre de la Côte Ouest, ce second millésime est élaboré dans le respect du terroir Bordelais, de sa richesse et de son savoir-faire.

Ce caractère solaire, océanique, vif et sauvage est parfait pour un apéro sous le soleil !



D.R. ©D.R.