

# Moisson Santé® Sauce pour Pâtes Bruschetta Rapide et Facile

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Nombre de portions: 12



Les collations préparées pour la visite de dernière minute n'ont jamais été aussi faciles et aussi savoureuses.

## Ingrédients

1 pot (570 mL)	<b>sauce pour pâtes Moisson Santé®, olives et basilic, réchauffée</b>
1	baguette
2 c. à soupe (30 ml)	huile d'olive
3/4 de tasse (175 mL)	fromage feta émietté
1 c. à thé (5 ml)	feuilles d'origan séchées

## Préparation

1. Préchauffer le grilloir à intensité élevée. Couper la baguette en 24 tranches. Badigeonner les deux côtés avec de l'huile d'olive et disposer sur une plaque de cuisson. Griller pendant 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le pain soit légèrement rôti.

2. Napper chaque tranche de sauce pour pâtes et saupoudrer de feta. Griller pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré. Saupoudrer d'origan avant de servir.

Truc : Garnir d'une variété de fromages, comme du fromage de chèvre émietté ou des copeaux de parmesan.

Par Portion:

82 calories, 2.5 g lipides, 1 g saturés lipides, 6.3 mg cholestérol, 141.5 mg sodium, 8 g glucides, 0.5 g fibres, sucres 1g, 2.5 g protéines. .



---

[< Précédent](#)  
[Imprimer cette recette](#)

---