

# RECETTE FACILE ET ÉCONOMIQUE

## Bruschetta italienne ou tartines apéritives

### Ingrédients

pain rassis  
huile d'olive  
ail  
concassé de tomates  
aromates et ingrédients au choix

Recette  
salée

### Préparation

Frottez d'ail les tranches de pain dur, puis arrosez-les d'huile d'olive. Déposez une concassée de tomates ainsi que les ingrédients de votre choix : fromage, pesto, tapenade, jambon, aromates, olives, lardons, etc. Passez-les ensuite au four-grill pendant quelques minutes, et servez chaud.

### Suggestions

Si votre pain est très rassis, frottez-le avec une tomate coupée en 2 pour le ramollir.

Voilà à vous de jouer avec  
les restes de votre frigo !!!  
Bon appétit !

Mange ta poubelle

Apprenons à cuisiner nos «déchets»...



STOP  
AU GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE

Contact :  
Service Prévention Déchets  
[www.bethunebruay.fr](http://www.bethunebruay.fr)



Communauté d'Agglomération  
**Béthune-Bruay**  
Artois Lys Romane