



Temps Total  
**50 MIN.**

Portion  
**COUPER CHAQUE MICHE DE PAIN EN SIX PORTIONS ÉGALES**

Difficulté  
**MOYEN**

Faites changement de la bruschetta classique avec cette version revisitée débordant de saveurs. Voilà une entrée qui se partage très bien!

Rendements  
**24**

**INGRÉDIENTS**

	<b>POIDS</b>	<b>MESURE</b>
de sauce Alfredo de Campbell's®	1 pot (4lb)	1 pot (1.8kg)
de fromage mozzarella râpé, divisé	12 tasses	3 L
de pain italien*	4 miches	454 miches
de pain italien*	16 (1.5lb)	16 (690g)
d'olives noires dénoyautées, hachées	2 2/3 tasse	650 mL
d'ail, émincées	6 gousse	6 gousse
oignons, finement hachés	2 (8oz)	2 (227g)
d'huile d'olive	1/2 tasse	125 mL
de sel	2 c. à thé	10 mL
de poivre noir	2 c. à thé	10 mL
de persil frais, haché	1/2 tasse	125 mL
de parmesan, râpé	2 tasses	500 mL
de basilic frais, émincé	1/2 tasse	125 mL



**Tip**

**Conseils :**

- \*Remplacer les miches de pain italien par du pain plat
- Frotter le pain grillé avec une gousse d'ail tranchée avant de recouvrir de sauce.
- Ajouter de l'origan frais ou séché à la préparation aux tomates.



## INSTRUCTIONS

1. Décongeler la **sauce Alfredo de Campbell's®** selon les directives sur l'emballage. Préchauffer le gril.
2. Verser la sauce Alfredo dans une grande casserole et faire mijoter à feu moyen. Ajouter le tiers du fromage mozzarella en remuant pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit fondu.
3. Couper en deux les miches\* de pain italien sur la longueur. Passer sous le gril de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit légèrement grillé. (\*sauter l'étape du gril en cas d'utilisation d'un pain plat)
4. Étaler le mélange de sauce Alfredo et de fromage uniformément sur le pain.
5. Combiner les tomates, les olives, l'ail, les oignons, l'huile d'olive, le sel, le poivre et le persil. Répartir la préparation uniformément sur chaque moitié de pain.
6. Garnir du reste du fromage mozzarella et de fromage parmesan; passer sous le gril environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bouillonnant.
7. Parsemer de basilic émincé.