Bruschetta : Tomates, Oignons, Jambon de Pays et Gruyère

Pour 4 personnes :

- **4 grosses tranches de pain (type miche ou pain de campagne)**
- **4 tranches de jambon de pays (type Bayonne)**
- **2 tomates**
- **1 oignon**
- **du gruyère râpé**
- **du beurre demi-sel**
- **de l'huile d'olive**
- **poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en fonction grill.
2. Disposer les tranches de pain sur une plaque de cuisson puis les faire griller au four pendant 5 minutes de chaque côté.
3. Émincer les oignons et les tomates en petits cubes puis les mélanger et assaisonner en poivre.
4. Tartiner chaque tranche de pain grillée d'un peu de beurre demi-sel.
5. Disposer sur celles-ci une couche de préparation tomates/oignons.
6. Déposer une tranche de jambon de pays sur chaque tranche puis déposer généreusement du gruyère râpé.
7. Terminer par un filet d'huile d'olive.
8. Enfourner les bruschettas pendant 5-10 minutes jusqu'à ce que le gruyère soit bien fondu et légèrement gratiné : c'est prêt !

   Ces délicieuses bruschettas, faciles et rapides à réaliser, se dégusteront avec une bonne salade ou encore à l'heure de l'apéro !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !