



Bruschetta new-yorkaise au pastrami et à la choucroute



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon rouge (en fines rondelles)
1 tiret vinaigre de vin rouge
1 ciabatta
huile d'olive
200 grammes de choucroute fraîche (égouttée)
moutarde
100 grammes de pastrami
1 ravier de cressonnette

Méthode de préparation

- 1.** Couvrez les rondelles d'oignon de vin rouge et laissez-les mariner.
- 2.** Coupez la ciabatta en deux dans le sens de la longueur et arrosez les faces coupées de quelques gouttes d'huile d'olive.
- 3.** Coupez-les en morceaux plus petits et faites-les dorer au barbecue.
- 4.** Versez la choucroute dans une casserole et faites-la chauffer à feu doux.
- 5.** Tartinez chaque morceau de pain d'une fine couche de moutarde.
- 6.** Garnissez-les de chou-fleur et de pastrami.
- 7.** Terminez avec les rondelles d'oignon marinées et le cresson.