# Bruschetta aux raisins frits et au fromage à pâte dure DŽIUGAS®



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 1 grappe | de raisin rouge |
| | pain italien |
| 125 g | de fromage ricotta |
| 1 | zeste de citron |
| 1 pincée | de sel |
| 1 filet | d'huile d'olive |
| 40 g | de fromage à pâte dure DŽIUGAS |
| | thym frais |

## Préparation

Détacher les grains de raisin de la grappe, puis les placer dans un moule. Mettre un filet d’huile d’olive et saler. Mélanger le tout et faire cuire 7 minutes à 200°C. Couper le pain en tranches, mettre de l’huile d’olive des deux côtés et faire revenir dans la poêle les deux faces jusqu’à ce qu’elles acquièrent une belle couleur dorée. Mélanger le fromage ricotta avec le zeste de citron et une pincée de sel.

Étaler le fromage ricotta sur le toast, ajouter quelques raisins cuits au four, saupoudrer de fromage à pâte dure Džiugas et décorer avec quelques feuilles de thym.