

Bruschetta

Snack ou entrée



Difficulté: Facile

Durée: 20-25 min

Personnes: 5

Ingrédients

- 5 tomates
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 5 feuilles de basilic
- 2 c à c de vinaigre balsamique
- Sel et poivre
- 7 à 10 tranches de pain
- Beurre

Préparation

Préchauffez le four à 180°C

Dans un saladier coupez les tomates en petits dés et ajoutez l'ail hachée, le basilic, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre. Réservez au frigo jusqu'à ce que le pain soit prêt.

Beurrez les tranches de pain, placez-les sur une feuille de papier cuisson et enfournez 10 min. Retournez les tranches et remettez-les au four 5 minutes de plus.

Mettez la préparation de tomates sur le pain avec un peu de basilic, servez!

Bon appétit!

Tomate grappe:

Sa finesse, son goût exquis, son élégance lui assurent un succès croissant. Sa fermeté, sa saveur nous invitent à la consommer davantage fraîche en salade, en snack ou en garniture de sandwich.

Nous la présentons par grappe de 6 avec la tige qui dégage ce parfum tant apprécié.