



Jardin à table

extrait page

41

Bruschetta

Préparation : 5 min. - Cuisson : 3 min.

Ingrédients pour 4 personnes :

1 pain de campagne

4 tomates

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de basilic

1 gousse d'ail

1 échalote

1 cuillère à soupe de parmesan râpé

■ Faites préchauffer le four sur la position GRIL.

■ Tranchez le pain en fines tranches, et faites-les griller au four environ 3 min.

■ Pendant ce temps, hachez menu les tomates, le basilic, l'ail et l'échalote. Mélangez tous les ingrédients sauf le parmesan.

■ Retirez le pain du four.

■ A l'aide d'une cuillère et en appuyant légèrement, répartir le mélange sur le côté grillé du pain.

■ Parsemez de parmesan, faites griller au four environ 3 min puis servez aussitôt.



*Côte de Provence
rosé*