

Bruschetta

- La recette facile de bruschetta fait maison (Délicieux!)



Ingrédients :

- La moitié d'un **pain baguette**, coupé en tranches
- 3 tomates
- 1 oignon vert hachée finement
- 1/2 tasse (125 ml) de basilic
- 2 cuillères à thé (10 ml) de vinaigre balsamique
- 1 gousse d'ail hachée
- 3 cuillères à soupe (45 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C)
2. Badigeonnez les morceaux de pain avec de l'huile d'olive et mettez-les au four pour 10 minutes afin qu'il soit légèrement grillé.
3. Couper les tomates en ne gardant que la chair (pas de pépins et le moins possible de liquide).
4. Dans un bol, mélangez tomates, oignon vert, basilic, ail, vinaigre balsamique ainsi que le restant d'huile.
5. Saler et poivrer.
6. Ajoutez le mélange sur les pains et vous avez de délicieuses bruschettas maison.

Bon appétit 😊

“

Vous recevez des amis? Préparez cette délicieuse entrée de bruschetta à la maison pour démarrer la soirée du bon pied! C'est original et rafraîchissant :)