

BRUSCHETTA (pain aux tomates)



Recette pour 2 personnes

Ingrédients :

2 tomates (moyennes) bien mûres

1 gousse d'ail

2 brins de basilic (ou basilic surgelé)

2 tranches de pain de campagne (ou baguette coupée en rondelles) (50/60g)

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel & Poivre

Matériel :

Grille-pain ou four

1 Planche à découper

1 Saladier

1 Couteau fin, 1 cuillère à soupe

Préparation :

- 1) Lavez les tomates, puis coupez-les en petits dés, en éliminant le jus et les graines. Versez les dés dans un saladier. Rincez et épongez les feuilles de basilic, puis ciselez-les, pas trop finement.
- 2) Arrosez les tomates d'huile d'olive, ajoutez le basilic ciselé, salez et poivrez. Laissez en attente à température ambiante.
- 3) Pelez la gousse d'ail. Faites dorer les tranches de pain au grille-pain ou sous le gril du four 1 minute de chaque côté.
- 4) Frottez le pain grillé avec l'ail. Répartissez les dés de tomates sur le pain et servez. Dégustez sans attendre pour que le pain reste croustillant.

Alternative :

On peut enrichir la bruschetta de filets d'anchois ou d'une tranche de jambon cru. Elle devient alors un plat principal, très agréable en été.

Saison : printemps, été, automne