



BRUSCHETTAS AUX TOMATES CERISES

INGRÉDIENTS 6 PERSONNES

- 1 pain
- 250g de tomates cerises
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de basilic
- 2 c-à-s d'huile d'olive
- 3 c-à-s de parmesan râpé
- 1 boule de mozzarella
- Poivre
- 1 feuille de papier cuisson.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 5MN

TEMPS TOTAL : 35MN

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 240) (th.8).

Laver les tomates cerise et les couper en deux.

Peler l'ail et le presser.

Laver et effeuiller le basilic.

Couper 18 tranches fines de pain.

Mixer l'huile d'olive, 6 tomates cerise, l'ail, 20 feuilles de basilic et le parmesan râpé.

Tartiner les tranches de baguette de cette préparation.

Couper la mozerella en tranches fines.

Ajouter 3 tomates cerise et 1 tranche de mozzarella sur chaque bruschetta.

Mettre un peu de poivre et disposer les tartines sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

Enfourner pour 5mn de cuisson.

Servir les brushettas en apéritif ou accompagnées d'une salade batavia.