

Bruschetta à la mangue

Ingrédients

3 grosses tomates
60 ml (1/4 tasse) d'oignon rouge haché
500 ml (2 tasses) de mangue coupée en petits cubes
85ml (1/3 tasse) de menthe fraîche ciselée très grossièrement
45 ml (3 c. à table) d'huile d'olive
10 ml (2 c. à thé) de vinaigre balsamique
Sel et poivre du moulin au goût
Pain de votre choix

Étapes

1. Épépiner les tomates et les couper en petits cubes
2. Dans un bol, mélanger les tomates, la mangue, la menthe et l'oignon
3. Ajouter l'huile et le vinaigre balsamique. Bien mélanger
4. Saler et poivrer au goût
5. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures
6. Retirer du réfrigérateur 30 minutes avant de servir. Trancher le pain afin que les convives puissent tremper les tranches dans la bruschetta!