

Bruschettas

INGRÉDIENT

7 à 8 tomates italiennes
1 oignon moyen.
4/5 gousses d'ail
Une pincée sel marin et de poivre noir
Basilic (au goût, moi c'est beaucoup)
Thym (au goût)
Origan (au goût)
Un peu de ciboulette
2 ou 3 branche de céleri haché finement
5 ml de vinaigre balsamique
Huile d'olive (première pression à froid si possible).

PRÉPARATION

1. Couper les tomates et l'oignon en petits cubes
2. Presser l'ail
3. Mélanger ensemble tomates, oignons, ail, herbes, vinaigre, sel et poivre
4. Recouvrir d'huile d'olive pour remplir la moitié du mélange
5. Laisser reposer à la température de la pièce 4 heures.
(Pour des bons bruschettas, mariner à la température de la pièce)
6. Mélanger deux / trois fois pendant cette période.

Couper des tranches de baguette française que l'on fera dorées
Ensuite recouvrir les tranches avec le mélange et servir immédiatement

Recouvrir de fromage parmesan ou mozzarella râpé et faire dorer au four.
Servir décoré de feuilles de basilic frais.