

TITRE: Bruschetta à la tomate et au basilic, à l'italienne



Description

La bruschetta est une entrée italienne très populaire, qui se compose généralement de pain grillé garni de tomates fraîches, d'ail et de basilic. C'est une recette simple mais incroyablement savoureuse qui met en valeur les saveurs authentiques de l'Italie. Le mariage de l'ail, des tomates juteuses, de l'huile d'olive fruitée et du pain croquant est parfait pour commencer tout repas avec style.

Ingrédients

INGRÉDIENTS:

- 1 baguette de pain français
- 2 tomates mûres
- 2 gousses d'ail
- Une poignée de feuilles de basilic frais
- 4 Cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Sel de mer et poivre noir, au goût
- Parmesan râpé (facultatif)

Instructions

1. Préchauffer votre four à 180°C (350°F).
2. Couper la baguette en tranches de 1 cm environ. Déposez les tranches de pain sur une plaque de cuisson et faites-les toaster dans le four pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.
3. Pendant que le pain grille, lavez, séchez et hachez les tomates en petits dés. Épluchez l'ail.
4. Déchirez les feuilles de basilic en petits morceaux et mélangez-les aux tomates hachées. Ajoutez l'huile d'olive, le sel et le poivre au goût.
5. Lorsque le pain est prêt, sortez-le du four et frottez une gousse d'ail sur le côté grillé de chaque tranche. Cela donnera un léger goût d'ail au pain.
6. Étalez les tomates à l'huile d'olive sur chaque tranche de pain grillée.
7. Saupoudrez de parmesan râpé si désiré et servez immédiatement.