



## *Bruschettas tomate et basilic*



### INGRÉDIENTS :

- 1c. à soupe d'huile d'olive
- 3 tomates
- 1 échalote français, haché finement (ou ¼ d'oignon rouge)
- ½ tasse de basilic frais, ciselé
- 2c. à thé de vinaigre balsamique
- 1c. à thé d'ail en pot ou 1 gousse d'ail hachée finement
- Sel et poivre

### PRÉPARATION :

1. Préparer les tomates : comment épépiner les tomates (enlever les pépins). Coupez les tomates en quatre et avec le pouce, retirez le jus et les graines des tomates. Coupez ensuite la chair de la tomate en petits dés.
2. Dans un bol, mélangez les tomates, l'échalote, le basilic, le vinaigre, l'ail et l'huile d'olive. Salez et poivrez au goût.
3. Service le tout sur des Grissol Baguettes Tomates & Basilic.

Pour faire vos propres petits croûtons :

1. Placez la grille au centre du four. Préchauffez celui-ci à 350 °F.
2. Prenez une baguette de pain parisienne et coupez en angle de petites tranches.
3. Placez sur une grande plaque à cuisson et badigeonnez avec de l'huile d'olive.
4. Saupoudrez celles-ci de sel d'ail et placez au four pour environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les croûtons soient légèrement grillés.
5. Retirez du four et laissez refroidir sur la plaque.