



RECETTE BRUSCHETTA POUR L'ÉTÉ!



- *1 baguette doré Au Pain Doré*

Garniture:

- *½ tomate coupée en dés*
- *½ poivron vert coupé en dés*
- *4 tranches de bacon cuit*
- *1 tasse de fromage cheddar ou mozzarella*
- *Quelques feuilles de basilic*
- *Huile d'olive*
- *Sel et poivre*

Préparation :

- Couper la baguette en tranches
- Beurrer ou huiler les tranches de pain
- Mélanger tomate, poivron et bacon avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre
- Déposer le mélange sur les tranches de pain
- Ajouter le fromage
- Mettre au four à 350°F pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit doré.
- Rajouter un trait d'huile à la sortie du four et feuilles de basilic
- Servir

Astuce enfants: ✈️

Vous pouvez faire griller les tranches de pains au four et mettre le mélange dans un bol à part sur la table. Les enfants pourront donc mettre le mélange à leur goût sur leurs toasts. Pas besoin du fromage.
Pour une version **Végé**, vous pouvez retirer le bacon.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !