



RECETTE APÉRO Crostini



- *Pain Au Pain Doré de votre choix*
- *4 tomates, coupées en petits dés*
- *2 gousses d'ail*
- *2 c à table d'huile d'olive*
- *10 à 12 feuilles de basilic frais, hachées*
- *Sel et poivre au goût*
- *Un filet de glaçage balsamique (facultatif)*
- *Parmesan râpé (facultatif)*

Préparation

- Préchauffer le four à 400F
- Coupez le pain en tranches de 1cm et déposer sur une plaque.
- Badigeonner légèrement les tranches d'huile d'olive et faire griller au four de 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Pendant ce temps, mélanger les tomates, le basilic, l'huile d'olive, le sel et le poivre dans un bol.
- Frotter légèrement une gousse d'ail sur les tranches de baguette encore chaudes.
- Garnir généreusement chaque tranche du mélange de tomates.
- Ajouter un filet de glaçage balsamique et quelques copeaux de parmesan, si désiré.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !