

BRUSCHETTA À LA CONSOUDE ET AUX TOMATES



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Baguette	1/2 pc
tomate	1 pc (+/- 150gr)
Consoude	8 feuilles
échalote	1 pc (petite)
Huile d'olive de qualité	
Sel et poivre du moulin	

Préparation

1. Couper des tranches de baguette de 5 mm, les badigeonner d'huile d'olive des deux côtés et disposer sur une plaque à four. Cuire à 180°C +/- 8 minutes (jusqu'à légère coloration) en les retournant à mi-cuisson.

2. Couper les tomates en gros morceaux et ciseler grossièrement les feuilles de consoude. Ciseler l'échalote finement. Placer le tout dans un hachoir avec du sel, poivre du moulin et un bon filet d'huile d'olive. Hacher grossièrement et rectifier l'assaisonnement/la quantité d'huile. Réserver au frais.

3. Tartiner les bruschettas au dernier moment.
