



ON MÉRITE TOUS UNE SECONDE CHANCE

DU PAIN RASSIS ? UNE BRUSCHETTA AUX TOMATES !

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 200 g de pain
- 4 petites tomates ou 2 grosses tomates
- 1 bouquet de basilic
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faire préchauffer le four à 180 °C.
2. Laver et couper les tomates en petits dés.
3. Rincer et hacher le basilic.
4. Mettre les tomates, le basilic et l'huile dans un saladier.
Y presser l'ail et mélanger.
5. Saler et poivrer.
6. Couper le pain en tranches, le disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et le faire griller 5 minutes au four.
7. Sortir les tranches de pain et les garnir de dés de tomates. Servir.

POUR DES VARIANTES VÉGANES OU VÉGÉTALES

Vous pouvez remplacer le beurre par des huiles, la crème et lait par des alternatives sans lactose et non animale : lait de soja, amande, coco, etc.

