

# BRUSCHETTE AUX TOMATES



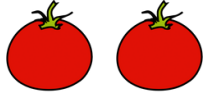
Pour 4 personnes

Préparation : 50 min

## Ingrédients:



☐ 1 pain



☐ 2 grosses tomates



☐ Huile d'olive



☐ Basilic



☐ Vinaigre balsamique



☐ Sel et poivre



☐ 1 gousse d'ail

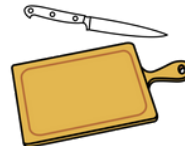
## Matériel :



☐ 1 Cuillère à soupe



☐ 1 couteau à pain



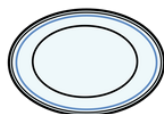
☐ 1 Planche



☐ Ciseaux



☐ 1 Saladier



☐ 1 grande assiette



☐ 1 Couteau



☐ 1 four

## Étapes :

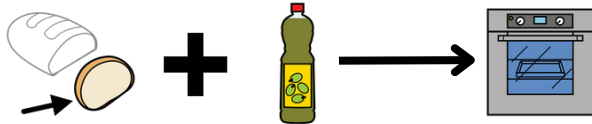
☐ **1** Four à 240° chaleur tournante



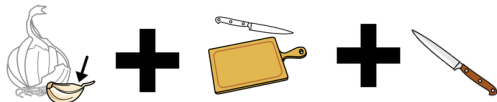
☐ **2** Couper le pain en tranches



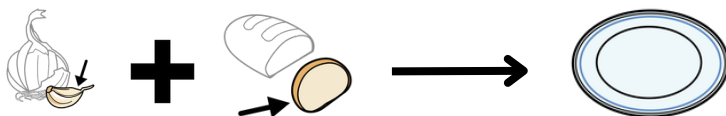
☐ **3** Placer le pain sur la grille du four et arroser d'un filet d'huile : 5 minutes de cuisson



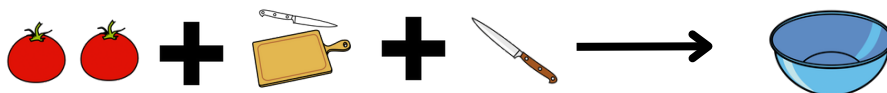
☐ **4** Pele une gousse d'ail et coupe la en deux



☐ **5** Frotte les tranches de pain avec l'ail puis mets les tranches sur une assiette



☐ **6** Coupe les tomates en petits dés



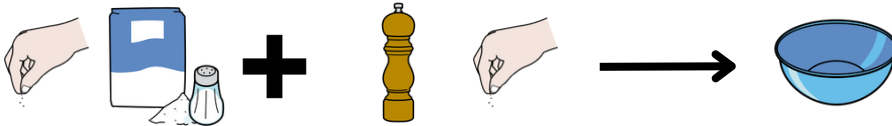
☐ **7** Coupe finement 10 feuilles de basilic avec des ciseaux



☐ 8 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique et d'huile d'olive



☐ 9 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre



☐ 10 Place le saladier au frigo

