

Ingrédients

3 grosses tomates
60ml (1/4 tasse) d'oignon rouge haché
500ml (2 tasses) de mangue coupée en petits cubes
85ml (1/3 tasses) de menthe fraîche ciselé très grossièrement
45ml (3 c. à table) d'huile d'olive
10 ml (2 c. à thé) de vinaigre balsamique
Sel et poivre du moulin au goût
Pain de votre choix

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 2 heures

Nombre de portion : 6

Préparation

Épépiner les tomates et les couper en petits cubes.

Dans un bol, mélanger les tomates, la mangue, la menthe et l'oignon.

Ajouter l'huile et le vinaigre balsamique. Bien mélanger.

Saler et poivre au goût.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures

Retirer du réfrigérateur 30 minutes avant de servir. Trancher le pain afin que les convives puissent tremper les tranches dans la bruschetta.



Bruschetta à la mangue

VAL MONT

Depuis 1958