

Ingrédients

7 à 8 tomates italiennes
1 oignon moyen
4/5 gousses d'ail
Une pincée sel marin et de poivre noir
Basilic (au goût)
Thym (au goût)
Origan (au goût)
Un peu de ciboulette
2 ou 3 branches de céleri haché finement
5ml de vinaigre balsamique
Huile d'olive (première pression à froid si possible)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 4 heures

Nombre de portion : 6

Préparation

Couper les tomates et l'oignon en petits cubes.

Presser l'ail.

Mélanger les tomates, l'oignon, l'ail, les herbes, le vinaigre, sel et poivre.

Recouvrir d'huile d'olive pour remplir la moitié du mélange.

Laisser reposer à la température de la pièce 4 heures.
(Pour de bons bruschettas, laisser mariner à la température de la pièce)

Mélanger deux ou trois fois pendant cette période de repos.

Couper des tranches de baguette française que l'on fera dorées

Ensuite recouvrir les tranches avec le mélange et servir immédiatement.

Recouvrir de fromage parmesan ou mozzarella râpé et faire dorer au four.

Servir décoré de feuilles de basilic frais.



Bruschetta

VAL MONT

Depuis 1958