



## Bruschettas aux tomates et au basilic frais de Francine

### BRUSCHETTAS AUX TOMATES ET AU BASILIC FRAIS

*Nous préparons souvent cette recette pour le lunch ou comme goûter, particulièrement les fins de semaine du mois d'août ou de septembre, lorsque les tomates sont sucrées et juteuses. Si vous ne pouvez vous procurer de basilic frais, utilisez 1 c. à thé (5 ml) de basilic séché et saupoudrez de 2 c. à table de parmesan râpé, ou parsemez de dés de fromage de chèvre doux et faites griller pendant 1 minute. (Voir photo ci-contre.)*

2	grosses tomates, en dés (environ 2 tasses/500 ml)	2
1/4 tasse	de basilic frais haché et légèrement tassé	50 ml
1	gousse d'ail, émincée	1
	Sel et poivre	
1/2	miche de pain croûté OU pain italien OU 1 baguette	1/2
1	grosse gousse d'ail, coupée en deux	1
1 c. à table	d'huile d'olive	15 ml
2 c. à table	de parmesan frais râpé (facultatif)	25 ml

Dans un bol, mélangez les tomates, le basilic, l'ail émincé ; salez et poivrez au goût. Laissez reposer pendant 15 minutes, ou couvrez et conservez au réfrigérateur jusqu'à 4 heures.

Coupez le pain en tranches épaisses de 1 po (2,5 cm) ; placez sur une plaque à biscuits et faites griller jusqu'à ce que les deux côtés soient bien dorés. Frottez un côté des tranches de pain avec la partie coupée de la gousse d'ail et badigeonnez d'huile d'olive. Recouvrez du mélange aux tomates et saupoudrez de parmesan (s'il y a lieu). Si le mélange aux tomates a été réfrigéré, faites griller les bruschettas pendant 1 minute.

*Donne environ 16 tranches*



