BRUSCHETTA

Temps de préparation: 1mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 1 gousse d'ail Pain style Ciabatta ou Torsadé
- 30g Huile d'olive
- 350g Tomate cerise
- 5 Basilic frais
- 2 pincées Sel
- 1 pincée Origan

Préparation:

- Préchauffer votre four à 200°
- Couper votre pain en tranche placer les sur la grilles et les enfourner 10 minutes
- Puis après les tourner les replacer dans le four 10 minutes
- Placer dans le bol la gousse d'ail, 30g d'huile d'olive mixer 2 sec/ vitesse 7. Racler les bords avec la spatule.
- Ajouter les tomates, le basilic, le sel, l'origan mixer 2 sec/ vitesse 6.
- Passer le tout dans une passoire pour enlever le jus.

- Puis une fois votre pain refroidi vous pouvez les garnir avec les tomates.
Faites à la dernière minute sinon votre pain va s'imbiber

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com