



Bruschetta aux fraises et aux tomates

2 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 0 min

Ingrédients :

1 Baguette

5-6 fraises

2 tomates

De l'échalote

Du basilic

De l'huile d'olive

Du vinaigre balsamique



De l'ail

Préparation :

Couper en petits les fraises et les tomates, puis y ajouter l'échalote.

Incorporer les feuilles de basilic frais et mélanger le tout avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.

Saler et poivrer puis placer le tout au réfrigérateur.

Disposer simplement les tartines sur une plaque.

Faire dorer les tartines légèrement dans la partie haute du four.

Commencer par frotter la gousse d'ail entière sur chaque tartine, puis répartir le mélange fraises-tomates par-dessus, en ajustant l'assaisonnement au besoin

