

TOAST TOMATÉ

Un toast d'été aux notes italiennes.



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 tranches de pain
- 2 tomates à chair dense (coeur de boeuf, cornu...)
- 2 gousses d'ail
- 1/2 bouquet de basilic
- Sel
- Huile d'olive

Temps

✓ 5 minutes de préparation
et 20 minutes de cuisson

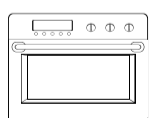
Préparation

- Toaster le pain au four ou au grille-pain
- Couper les tomates en tranches moyennes et réserver dans un bol
- Effeuille le basilic et couper les feuilles en 2
- Couper les gousses d'ail en 2 et les frotter sur le pain grillé
- Ajouter les tomates, le basilic et terminer par une pincée de sel et un filet d'huile d'olive
- Déguster de suite

Astuce

Pour les plus gourmands, du fromage frais peut être ajouté à la recette.

Matériel



1 four



1 bol

Recette écrite par :