



# BRUSCHETTA DE TOMATES

## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes:

- 8 à 10 tranches d'un bon pain de 1 cm d'épaisseur
- 800 g de tomates allongées
- 4 gousses d'ails dégermées
- 1 bouquet de basilic
- 100 ml d'huile d'olive, sel et poivre

**TEMPS DE PRÉPARATION :  
25 MIN + 1H DE REPOS**

## PRÉPARATION

*Au préalable : Hacher grossièrement les feuilles de basilic. Eplucher les tomates si elles ont la peau dure en les plongeant 30 sec dans une eau bouillante après les avoir incisées.*

*1. Epepiner les tomates et les couper en dés. Les mettre dans un égouttoir en les saupoudrant de sel (cela leur fait perdre leur eau et accentue leur goût). Laisser reposer 30 min.*

*2. Assaisonner les tomates avec l'huile d'olive, ajouter 2 gousses d'ail en morceaux (à retirer avant de servir) et le basilic. Laisser reposer 30 min.*

*3. Faire griller les tranches de pain, frotter légèrement 1 gousse d'ail dessus, saler, poivrer puis ajouter un filet d'huile d'olive.*

*4. Retirer les gousses d'ails des tomates et disposer la préparation sur les tranches de pain.*

## IDÉES

*Remplacer l'ail sur le pain par un anchois mariné ou à l'huile ou par une tranche de mozzarella et recouvrir de tomates.*

*(Source : "Mon cours de cuisine du monde". Editions Marabout)*