Baguette de style nachos à l'italienne

Aussi, j'avais servi ce très savoureux Potage à la crème de laituavec ces petites bouchées!!

Note: Le seul ajout, est d'y avoir ajouté en plus du fromage mozzarella, du cheddar aux épices et à l'ail directement acheté de la fromagerie!! Tellement bon;)

Préparation 10 minutes Cuisson: 15 minutes Portions: 2 à 4

Ingrédients 1 tasse (250ml) de tomates cerises, coupées en quartiers

3 c. à soupe (45ml) d'huile d'olive

1/4 de tasse (60ml) de basilic frais, ciselé

1 oignon vert, haché finement

1 gousse d'ail, hachée finement (moi 2)

4 tasses (1 litre) de fines tranches de pain baguette sec

1/2 tasse (125ml) de fromage mozzarella râpé (moi bien plus car j'adore hihi)!

Sel et poivre

Préparation

- 1)Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 400°F. (200°C). Tapisser une plaque à cuisson de papier parchemin.
- 2)Dans un grand bol, mélanger les tomates, l'huile, le basilic, l'oignon et l'ail. Saler et poivrer. Ajouter les tranches de pain et bien mélanger.
- 3)Répartir sur la plaque et parsemer de fromage. Cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré et le pain croustillant. Servir immédiatement.

source: Ricardo magasine Spécial Budget volume 11 #2 transcrit par ~Lexibule~

http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/ Les mille et un délices de Lexibule