

Baguette de style nachos à l'italienne

Aussi, j'avais servi ce très savoureux Potage à la crème de lait avec 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 magazine Spécial Budget volume 11 #2 transcrit par ~Lexibule~

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule