

## Crostini et pesto de coriandre pimenté et citronné

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 11 à 12 minutes

Portions: 16 environ

### Ingrédients

1 pain baguette de 4 oz (120g)

3 c. à soupe (45ml) de pesto

1/2 c. à thé (2ml) de jus de citron

1/2 tasse (125ml) de tomate italienne coupée

### Préparation

1)Préchauffer le four à 350°F. (180°C).

2)Couper la baguette en 16 tranches diagonales; étalez-les sur une plaque à pâtisserie. Enfourez les pains et cuisez 11 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Laissez-les complètement refroidir. (moi j'ai cuit sans couper la baguette 8 minutes à 400°F).

3)Combinez le pesto et le jus de citron dans un petit bol; remuez pour bien mélanger. Étalez 1/2 c. à thé (2ml) du mélange au pesto sur chaque tranche. Garnissez chacune de tomate. Servez immédiatement.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.com/> Les mille et un délices de Lexiibule