

BRUSCHETTA

Ingrédients : 4 portions

- 3 tomates italiennes épépinées et hachées (ou 2 tomates régulières)
 - ½ poivron rouge haché finement
 - 1 petit oignon rouge haché finement
 - Une douzaine d'olives noires hachées finement
 - ¼ tasse (60 ml) de vinaigre de vin rouge
 - ½ tasse (125 ml) d'huile d'olive
 - 1 grosse gousse d'ail au presse-ail
 - ¼ tasse (60 ml) de basilic frais ciselé ou 1 c. à soupe (15 ml) de séché
 - 2 c. à soupe (30 ml) de persil plat ciselé
 - 1 c. à thé (5 ml) de thym citronné haché
 - 1 c. à thé (environ 4 g) de sucre
 - Sel et poivre du moulin au goût
-
- 8 tranches de pain italien tranché à ¾ de po (1,9 cm) ou des tranches de pain baguette
 - Huile d'olive en quantité suffisante
 - 1 gousse d'ail au presse-ail
 - Parmesan frais râpé au goût
 - Basilic frais pour la décoration

Préparation :

1. Mélanger les tomates avec le poivron rouge, l'oignon, les olives, le vinaigre, l'huile, l'ail pressé, le basilic, le thym citronné, le persil et le sucre. Saler et poivrer. Couvrir et laisser reposer de 30-60 min.
2. Badigeonner le pain d'huile d'olive et d'ail haché sur les deux côtés. Parsemer le dessus de chaque tranche de parmesan râpé. Déposer sur une grille et cuire dix min. à 350° F (177° C) ou jusqu'à croustillant.
3. Déposer deux tranches de pain italien grillé par assiette. Ajouter le mélange de tomates et garnir de parmesan et de quelques feuilles de basilic. Servir.

Source : déclinaison d'une recette de source inconnue

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 24 septembre 2012
<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/09/bruschetta.html>