

PETITS PAINS GRILLÉS TOMATE-BASILIC



Temps de préparation : 10 minutes



Temps de cuisson : 5-10 minutes



Ingrédients : * 1 baguette de pain coupée en tranche ou des quarts de toast
* petites tomates coupées en 2
* ail écrasé selon goût
* basilic frais haché
* poivre
* huile d'olive



Préparation :

1. Préchauffe le four à 180°C à chaleur tournante
2. Sur une plaque, pose un papier sulfurisé et dispose les toasts/pains coupés
3. Dans un bol, mélange l'huile d'olive, l'ail, le basilic et le poivre
4. Mets sur chaque toast/pain le mélange d'huile
5. Ajoute les tomates
6. Enfourne au milieu du four pour 5 à 10 minutes
7. Sortir quand ils sont légèrement grillés

