



TOAST TOMATÉ

Un toast d'été aux notes italiennes.

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 tranches de pain
- 2 tomates à chair dense (coeur de boeuf, cornu...)
- 2 gousses d'ail
- 1/2 bouquet de basilic
- Sel
- Huile d'olive

Temps

- ⌚ 5 minutes de préparation
- 20 minutes de cuisson

Préparation

- Toaster le pain au four ou au grille-pain.
- Couper les tomates en tranches moyennes et réserver dans un bol.
- Effeuille le basilic et couper les feuilles en 2.
- Couper les gousses d'ail en 2 et les frotter sur le pain grillé.
- Ajouter les tomates, le basilic et terminer par une pincée de sel et un filet d'huile d'olive.
- Déguster de suite.

Astuce

Pour les plus gourmands, du fromage frais peut être ajouté à la recette.

Matériel



1 four



1 bol