

BRUSCHETTA AU BASILIC

Recette du livre allemand



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 1 gousse d'ail - ½ échalote (25g) - 1 kg de tomates bien mûres - 3 c.s. d'huile d'olive - 1 bouquet de basilic - ½ c.c. de sel - mélange de poivre, moulu - pain ciabatta

1. Mettez la gousse d'ail et une demi-échalote dans la grande cuve transparente. Hachez à l'aide du programme ROBOT.

2. Coupez les tomates en 4 et épépinez-les. Ajoutez les tomates, les feuilles du basilic, le sel, le poivre et l'huile d'olive dans la cuve transparente. Hachez les ingrédients au programme ROBOT en utilisant la touche PULSE.

3. Servez la bruschetta sur des tranches de Ciabatta et avec quelques feuilles de basilic.

Astuce du chef :

Vous pouvez mélanger la bruschetta avec des dés de mozzarella ou des copeaux de parmesan. Vous pouvez également parfumer vos tartines de ciabatta en les frottant avec une demi gousse d'ail et en mettant un peu de huile d'olive au basilic ou au chili.

