

Courte description : Voici une valeur sûre !
Une préparation simple et délicieuse.



Brushetta tomates, ail, jalapenos et basilic



Apéro / grignotine

Temps de préparation : 5 minutes
Cuisson : Four 350F pour 10 à 15 minutes

Ingrédients :

- 2 grosses tomates bien mûres épinées, hachées grossièrement
- 3 gousses d'ail épluchées, écrasées et tranchées
- 2 c.a. soupe de basilic frais haché
- ¼ tasse d'huile d'olive
- 10 à 12 tranches de pain baguette griller et couper en biais
- 2 c.a. soupe de jalapenos marinés Jepily, coupés grossièrement

Préparation :

Faire cuire les tranches de pain, une fois grillées badigeonner d'huile. Entre temps mélanger tous les ingrédients, et il ne reste plus qu'à garnir les tranches de pain du mélange aux tomates et servir.

Recette offerte par : *Lyne de Jepily*

Bon Appétit !