Crostinis

Recette de V-ZUG SA



Préparation	10 min
Temps de cuisson	3 min
Portions	4
Appareil	Combair SL à partir de 2015

Préparation

500 g de tomates, San Marzano

3 gousses d'ail

½ bouquet de basilic

Retirer le pédoncule des tomates et tailler celles-ci en petits dés. Ecraser l'ail et hacher le basilic, les ajouter aux tomates et mélanger.

1 baguette

50 ml d'huile d'olive

Couper la baguette en tranches d'env. 15 mm d'épaisseur (soit env. 16 tranches) et les badigeonner d'huile d'olive.

Sel

Poivre

Ajouter le reste d'huile d'olive aux tomates, saler et poivrer, puis répartir uniformément la préparation sur les tranches de pain.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson au degré 3 avec Gril

Enfourner la grille avec les crostinis au niveau supérieur. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Gril degré 3 pendant 3 min

Conseils

Pour un résultat croustillant, il est aussi possible d'étaler la préparation aux tomates seulement après cuisson.

Accessoires

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019