# 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 |