



15 minutes



2 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 8 petites tranches de pain*
- 1 gousse d'ail
- 2 c à s d'huile d'olive vierge pressée à froid
- 3 tomates anciennes : 1 Noire de Crimée, 1 Ananas et 1 Cœur de Bœuf
- 1 botte de basilic
- condiment doux à base de vinaigre balsamique Monari Federzoni
- sel et poivre

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Toaster les tranches de pain et gratter une gousse d'ail sur les tartines encore chaudes, puis les badigeonner très légèrement d'huile d'olive.
2. Laver le basilic et émincer les feuilles.
3. Laver les tomates anciennes et les trancher très finement.
4. Dans un cul-de-poule, mélanger délicatement le basilic, les tomates, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
5. Disposer sur les tartines, ajouter un filet de condiment au vinaigre balsamique et déguster !