

Bruschettas

Mini cuistot

Préparation du pain

1 Préparer

Papier parchemin

Préchauffe
le four



Gril
(Broil)



Ingrédients

4 à 6 portions (12 bruschettas)

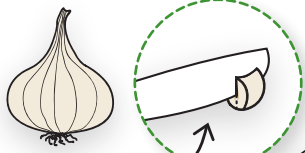
Pain

- ½ Baguette ciabatta, coupée en 12 tranches
- ½ Gousse d'ail, coupée en 2
- 10 ml (2 c. à thé) Huile d'olive

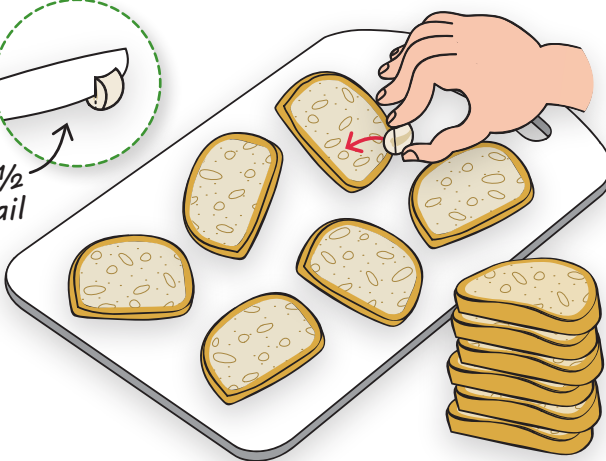
Garniture

- 2 Tomates italiennes → ou basilic
- 15 feuilles Origan frais
- 10 ml (2 c. à thé) Huile d'olive
- 2 pincées Sel

2 Frotter les tranches de pain



Coupe la ½
gousse d'ail
en 2.

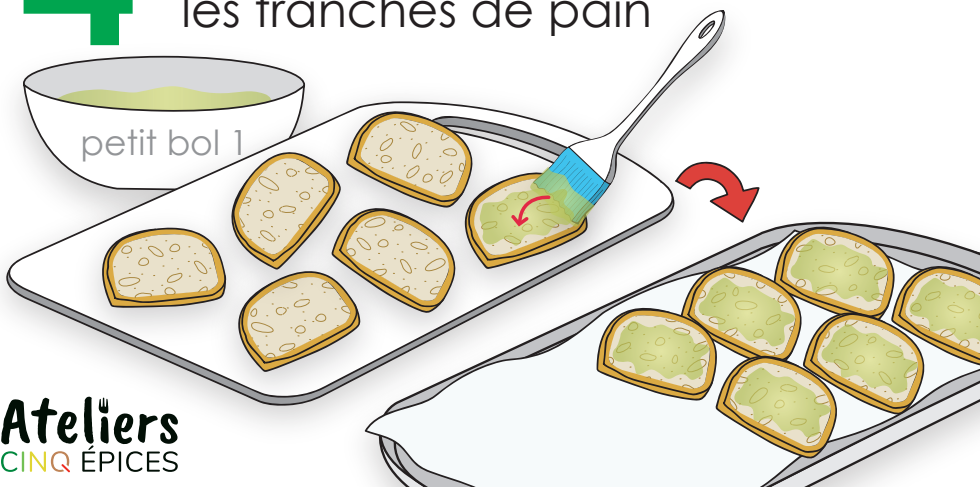
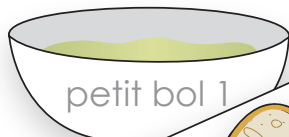


3 Mesurer l'huile



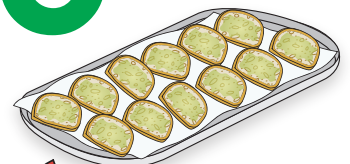
petit bol 1

4 Badigeonner les tranches de pain



Ateliers
CINQ ÉPICES

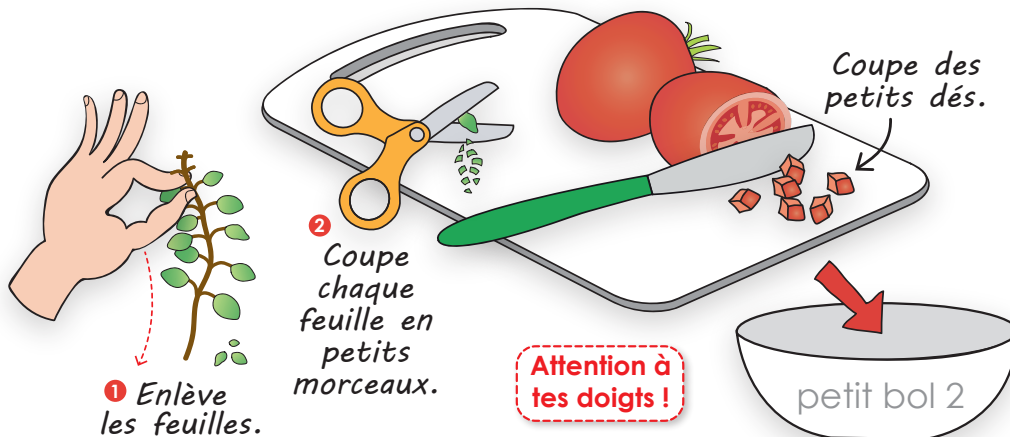
5 Cuire



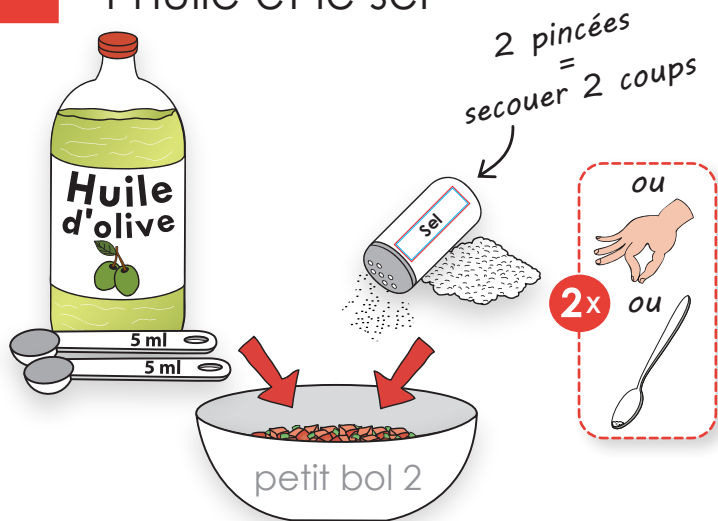
3-4
minutes

Grille le pain au four
pendant 3 à 4 minutes.

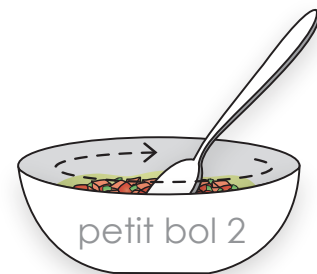
1 Couper l'origan et les tomates



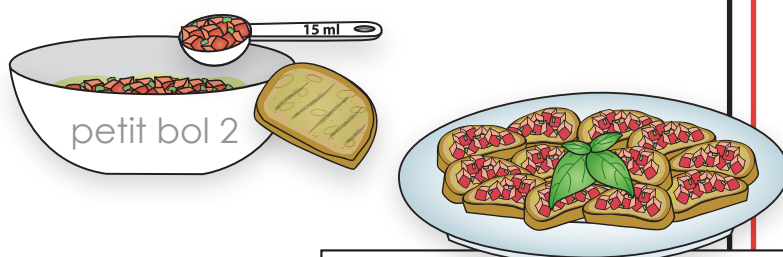
2 Mesurer l'huile et le sel



3 Mélanger



4 Garnir les tranches de pain grillé



Notes aux adultes

- Afin d'éviter les blessures, **supervisez** les enfants lors de l'utilisation du couteau et des ciseaux. Les adultes devraient se charger de la **cuisson** du pain.
- Les **Italiens** adorent les bruschettas et les dégustent habituellement en **antipasti**, terme italien qui veut dire « ce qui vient avant le repas ». Un bon pain grillé frotté d'ail et garni d'huile d'olive, de tomates et d'herbes, voilà une entrée simple et délicieuse qui se cuisine en un tour de main ! Pendant l'été, il s'agit d'une recette parfaite pour **savouer les bonnes tomates fraîches du jardin**. Enfin, il est possible de l'adapter en variant le pain, la variété de tomates et les assaisonnements.

