



Bruschetta tomates et oignons grillés

Dorian Nieto

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

4 tranches de pain de campagne
1 vingtaine de tomates cerises
4 oignons nouveaux (le blanc)
1/4 de courgette
1 gousse d'ail
2 branches de basilic effeuillées
2 cuil. à soupe de pesto
1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
Huile d'olive
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faites chauffer votre plancha à feu assez vif.
2. Coupez les tomates cerises en 4. Coupez les oignons nouveaux en deux puis émincez-les finement. Coupez la courgette en petits cubes. Épluchez l'ail et émincez-le finement.
3. Badigeonnez les tranches de pain avec un peu d'huile d'olive puis faites-les dorer sur la plancha. Tartinez-les ensuite avec le pesto.
4. Versez un filet d'huile sur la plancha et déposez-y les oignons et l'ail et faites revenir en remuant régulièrement jusqu'à ce que les oignons deviennent transparents.
5. Ajoutez alors les tomates cerises et la courgette et faites revenir très rapidement, les tomates ne doivent pas se défaire. Arrosez le tout d'un filet de vinaigre balsamique, salez, poivrez et mélangez. Ramassez le tout de la plancha et répartissez sur les tranches de pain.
6. Parsemez les feuilles de basilic, arrosez d'un filet d'huile d'olive et dégustez sans attendre.