



CANADA AGRICULTURE  
AND FOOD MUSEUM  
MUSÉE DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION  
DU CANADA



## Bruschetta du temps des Fêtes



Cette recette festive plaira à tous les amateurs de tomates et de basilic!

### Ingrédients

6 à 8 tomates mûres, épépinées et coupées en dés  
½ tasse (175 ml) de basilic frais, tranchés minces  
½ tasse (175 ml) d'oignon, haché finement  
2 gousses d'ail, hachées finement  
2 c. à table (30 ml) de crème balsamique  
Sel et poivre au goût  
1 baguette  
3 c. à table (45 ml) d'huile de canola ou d'olive

### Préparation

Préchauffer le four à 400°F (200°C). Tapisser une grande plaque de cuisson de papier parchemin. Couper la baguette en tranches et les placer en une seule couche sur la plaque de cuisson préparée. Badigeonner légèrement chaque morceau avec de l'huile de canola ou d'olive. Griller au four pendant 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées sur le dessus. Les laisser refroidir sur la plaque de cuisson.

Dans un grand bol, combiner les tomates, le basilic, l'oignon, l'ail et la crème balsamique. Mélanger le tout. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Mettre les tranches de baguette grillées sur un plateau et garnir de bruschetta.

Servir et savourer!