

# BRUSCHETTAS TOMATES ET AVOCATS

## INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

2 cs d'huile d'olive

0,5 cs de vinaigre balsamique

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

1 tomate

4 feuilles de basilic

1 oignon

0,5 baguette

0,5 avocat

1 mozzarella

## PRÉPARATION

Préchauffez le four en grill.

Préparation de la garniture.

Dans un saladier, mélangez : les tomates coupées en dés, l'oignon finement émincé, la mozzarella coupée en dés, la chair de l'avocat coupée aussi en dés. Puis ajoutez : le vinaigre balsamique, l'huile d'olive. Assaisonnez selon votre goût.

Préparation des bruschettas.

Coupez la baguette en tranches de 2 cm d'épaisseur. Badigeonnez-les d'huile d'olive et passez les sous le grill pendant 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées. Les sortir du four.

Retournez les tranches de pain, les garnir du mélange à base de tomates et d'avocat, et passez les de nouveau au grill pendant 4-5 min.

Présentation.

Transférez les bruschettas sur un plat de service, parsemez de basilic finement haché. Servir immédiatement.

VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

**BON APPÉTIT !**