

BRUSCHETTA TOMATES ET ANCHOIS

ENTRÉE



INGRÉDIENTS

- 12 Tomates séchées à l'huile d'olive extra vierge (**Réf: 120**)
- 12 Filets d'anchois (**Réf: 690**)
- 12 tranches de Pain
- 3 CàS d'Huile d'olive AOC de Toscane (**Réf: 145**)
- 1 CàS d'Huile d'olive ail et piment (**Réf: 173**)
- 1/2 Ail
- 30g de Persil
- 24 feuilles de Basilic



6 personnes



5 min



2,0€/ PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Hacher le persil et le mélanger avec de l'huile d'olive extra vierge (3 cuillères à soupe)
2. Si vous appréciez l'ail, mixer le persil avec une gousse d'ail
3. Couper les tomates séchées en deux
4. Faire griller le pain et le couper en petites tranches
5. Poser sur chaque tranche une tomates séchée, du persil écrasé (avec ou sans ail), un filet d'anchois
6. Poser une feuille de basilic frais sur chaque tranche
7. Mettre un filet d'huile d'olive à l'ail et au piment sur chacune des tranches