|  |
| --- |
| **Bruschettas minute** |
| Préparation : 15 minCuisson : 20 min**Ingrédients :**- 2 baguettes- 1 boîte de coulis de tomates- 1 sachet de parmesan- 1 bouquet de basilic- 100 g de beurre (salé)**Préparation :**Découper les baguettes en rondelles. Beurrer chaque tranche, avant d'y déposer une cuiller à soupe de coulis de tomate par rondelle. Sur chaque tranche, rajouter une cuiller à café de parmesan et une feuille de basilic.Emballer les baguettes dans de l'aluminium, mettre au four à 180°C (thermostat 6) pendant 15 min.Puis découvrir le dessus des baguettes et faire griller 5 min.Servir très chaud à l'apéritif! |