|  |
| --- |
| **Bruschettas minute** |
| Préparation : 15 min Cuisson : 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! |