



Bruschetta à la méditerranéenne avec pain plat croustillant

[RECETTES](#) - [ACCOMPAGNEMENTS](#) - [PIZZAS](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

5-7 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 emballage de 220 g. de pains plats amuse-gueules PC
- 12 tomates trio du marché PC, hachées
- 2 piments piquillos rouges grillés PC Collection noire, égouttés et hachés
- 1 petit piment rouge fort, épépiné et haché finement
- 1 petite gousse d'ail, hachée finement
- 1/4 tasse d'olives Kalamata dénoyautées (environ 10), hachées
- 1/4 c. thé de poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. soupe de basilic frais, émincé
- 2 c. soupe de fromage feta, émietté
- 2 c. soupe de pignons, rôtis

Préparation

1. Préchauffer le four à 425 F. Retirer les pains plats de leur emballage et cuire directement sur la grille du bas de 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que le dessous soit croustillant. Laisser refroidir suffisamment pour pouvoir les manipuler. Couper chaque pain plat en 8 morceaux.
2. Pendant ce temps, dans un bol, combiner délicatement les tomates, les piments piquillos, le piment rouge, l'ail, les olives, le poivre, et les trois quarts du basilic. Transférer la préparation

dans un plat de service. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

3. Parsemer de feta et de pignons. Garnir du reste de basilic.
4. Servir avec les pains plats.