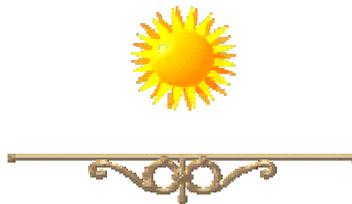


Fiche recette 46

Tomates cerises rôties au balsamique.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 30 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

400 g de tomates cerises rouges entaillées en croix, 2 gousses d'ail émincées, 2 cuillers à soupe de basilic émincé, 2 cuillers à soupe d'huile d'olive, 2 cuillers à soupe de vinaigre balsamique, 4 tranches de pain rassis, du sel et du poivre.

Réalisation.

Préchauffer le four à 180 °. Laver les tomates cerise, les essuyer et les entailler en croix. Mélanger l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sel, le poivre, et l'ail émincé, et en garnir très généreusement 4 ravers ou un plat allant au four. Répartir les tomates cerises sur le mélange, et cuire au four 20 à 25 minutes. Pendant ce temps, faire griller les tranches de pain. Saupoudrer de basilic à la sortie du four, et servir très chaud avec le pain grillé.