


## Bruschetta rustique

15 min 

1 

2 

5 min 

### Ingrédients

4 tranches de Rustico Schär, tomates cerises, ail, basilic, huile d'olive  
éventuellement : olives noires et/ou câpres

### Préparation

Faire griller le Rustico au four (ou sur le grill au jardin). Hacher menu les tomates cerises, mélanger avec les feuilles de basilic. Frotter le pain grillé avec une gousse d'ail, saler avec du gros sel, verser un peu d'huile d'olive sur les tranches de pain et répartir les tomates. À déguster chaud.

Variante 1 : mélanger des morceaux de Mozzarella avec les tomates en dés et, au lieu du basilic, ajouter des olives et/ou des câpres

Variante 2 : déguster le pain uniquement avec l'ail, le sel et l'huile d'olive, sans les tomates



### L'astuce d'Oscar

Initialement, la bruschetta était préparée uniquement avec de l'huile d'olive fraîchement pressée, au goût encore amer et de couleur vert foncé. En Toscane, on utilise du pain de 2 jours (non salé).

