# Croûtons inspiration Marilou!

30 MIN. ET MOINS – RECETTES – REPAS – VÉGÉTARIEN / VÉGANE




NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 6 MIN

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

- 1/2 pain baguette
- Une vingtaine de tomates cerises coupées en fines tranches
- 1 concombre libanais coupé en dés
- 1 branche de fleur d’ail tranchée en fines rondelles
- 5-6 feuilles de basilic ciselé
- 2 c. à soupe d’huile d’olive
- 4 tranches de fromage suisse
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

## Préparation

1. Couper le bain baguette en deux puis à nouveau sur le sens de la largeur (mais pas au complet). Ouvrir et badigeonner d’huile d’olive. Déposer le fromage sur le pain baguette.
2. Assembler tous les autres ingrédients et bien mélanger. Déposer en part égales sur les baguettes.
3. Préchauffer le BBQ et y mettre les baguettes. Faire cuire à feu moyen 5-6 minutes jusqu’à ce que le fromage soit fondu.
4. Servir immédiatement.