

Croutons au Caprice avec bruschetta aux cerises de terre

Recette réalisée avec les produits de
Récoles Buissonnières

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 6 septembre 2015

Ingrédients :

- 1 casseau de cerises de terre de chez “ Récoltse Buissonnières”
- 2 tomates amish
- ½ oignon rouge
- ½ piment cherry bomb
- 1 gousse d’ail hachée
- 1 cuil. à table de menthe fraîche hachée
- 1 cuil. à table de basilic mauve frais haché
- ¼ tasse d’huile d’olive (ou plus si besoin)
- 1 1/2 cuil. à table de miel
- Le jus et le zeste ½ lime
- 2 cuil. à table de vinaigre de cidre
- 1 pot de fromage le caprice de la Fromagerie Suisse Normande
- 8 à 10 tranches de pain coupées en croutons
- Q.S. sel et poivre

Méthode :

- Couper les cerises de terre en quartier, haché l’oignon et le piment, couper les tomates en dés
- Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol sauf le fromage et le pain
- Assaisonner de sel et de poivre
- Tartiner les croutons du fromage et les garnir de la bruschetta

Astuce du chef!

Si vous avez des restants de bruschetta vous n’avez qu’à les chauffer et le passer au pied mélangeur pour en faire une sauce à pizza ou une sauce pour les pâtes.

<http://paniersbio.org/fr/livraison/12548>

<http://www.sodam.qc.ca/recettes>

Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan