

Balsamic Bruschetta

on Garlicky Crostini

25 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to broil. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, medium bowl, measuring spoons, silicone brush, parchment paper, small bowl, large non-stick pan, garlic press, whisk

Ingredients

	4 Person
Balsamic Glaze	2 tbsp
Demi Baguette	2
Garlic, cloves	1
Roma Tomato	380 g
Shallot	50 g
Parsley	14 g
Pine nuts	56 g
Balsamic Vinegar	2 tbsp
Oil*	
Salt and pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

- Peel, then finely chop **shallot**.
- Cut **tomatoes** into ¼-inch pieces.
- Cut **baguette** into ½-inch slices.
- Peel, then mince or grate **garlic**.
- Roughly chop **parsley**.



3 Broil crostini and toast pine nuts

- Transfer **baguette slices** to a parchment lined-baking sheet.
- Broil in the **top** of the oven until golden brown and crisp, 2-3 min. (**NOTE:** Keep an eye on crostini so they don't burn!)
- Remove **crostini** from the oven and set aside to cool.
- Heat a large non-stick pan over medium-high heat. When hot, add **pine nuts** to the dry pan. Toast, stirring often, until golden brown, 4-5 min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!) Transfer to a plate.



2 Make bruschetta mixture and prep crostini

- Add **tomatoes, shallots, half the parsley, balsamic glaze, balsamic vinegar** and **2 tbsp oil** to a medium bowl. Season with **¼ tsp salt** and **¼ tsp pepper**, then stir to combine. Set aside.
- Add **garlic** and **2 tbsp oil** to a small bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk to combine. Brush **garlic oil** evenly over **baguette slices**.



4 Finish and serve

- When you're ready to serve, transfer **crostini** to a serving platter or large plate.
- Divide **balsamic tomato mixture** over top of **crostini**.
- Sprinkle **toasted pine nuts** and **remaining parsley** over top.

Bruschetta au balsamique

sur crostinis à l'ail

25 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, presse-ail, fouet

Ingrédients

	4 personnes
Glaçage balsamique	2 c. à soupe
Demi-baguette	2
Gousses d'ail	2
Tomate Roma	380 g
Échalote	50 g
Persil	14 g
Noix de pin	56 g
Vinaigre balsamique	2 c. à soupe
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer

- Peler, puis émincer l'**échalote**.
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Couper les **baguettes** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement le **persil**.



3 Griller les crostinis et les noix de pin

- Transférer les **tranches de baguette** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Griller dans le **haut** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. (**REMARQUE** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Retirer du four et laisser refroidir.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter les **noix de pin** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix de pin** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!) Transférer dans une assiette.



2 Faire le mélange à bruschetta et préparer les crostinis

- Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, les **échalotes**, la **moitié du persil**, le **glaçage balsamique** et **2 c. à soupe d'huile**. Assaisonner de **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre**, puis bien mélanger. Réserver.
- Dans un petit bol, ajouter l'**ail** et **2 c. à soupe d'huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant. Badigeonner les **tranches de baguette d'huile à l'ail**.



4 Terminer et servir

- Au moment du service, transférer les **crostinis** sur un plat de service ou une grande assiette.
- Répartir le **mélange de bruschetta** sur les **crostinis**.
- Parsemer de **noix de pin grillées** et du **reste du persil**.