

# Crostinis à l'ail, parmesan et citron |

**Recette pour 4 personnes**

## **Description**

Ces croûtons maison rehaussés de zestes de citron et de parmesan seront vous charmer.

## **L'astuce du chef**

Servez-les avec une soupe, un plat de pâtes ou encore un succulent tartare maison.

## **Ingrédients**

### Crostinis

- 12 Tranche(s) fine(s) Baguette
- 30 Gr Parmesan râpé
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Zeste(s) de citron
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## **Préparation**

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Crostinis

Pelez et hachez l'ail.

Déposez les tranches de baguette sur une plaque de cuisson. Assaisonnez de poivre et zestes de citron. Sur chaque tranche, placez ensuite le parmesan et faites-les cuire au four jusqu'à ce que le parmesan soit gratiné. Laissez refroidir.

**Bon appétit!**