

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!