

Tartare de légumes en crostinis

Recette pour 24 Tapas

Description

Petite bouchée fraîche pour les appétits d'été entre amis.

Ingrédients

Pour le tartare

- 2 Unité(s) Tomates italiennes
 - 1 Unité(s) Oignon rouge
 - 1 Unité(s) Courgette
 - 0.50 Unité(s) Concombre
 - 60 Gr Olives kalamata dénoyautées
 - 30 Ml Huile d'olive
 - 30 Ml Vinaigre balsamique
 - 15 Ml Noix de pin
 - 8 Brin(s) Persil plat
 - 0.50 Unité(s) Baguette
 - 1 Gousse(s) Ail
-
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Pour la mise en place

Épépinez les tomates et les couper en brunoise. Pelez et ciselez l'oignon. Taillez le concombre, la courgette et les olives en brunoise. Ciselez le persil. Tranchez la baguette en croûton.

Pour les crostinis

Frottez les croûtons avec la gousse d'ail, arrosez légèrement d'huile d'olive et toastez au four. Mettre les légumes dans un bol avec l'huile d'olive, le balsamique, salez et poivrez, finir avec le persil. Dressez le tartare sur les croûtons.

Bon appétit!