



Finger food

Pan con tomate



15 min	10 min	5 min	0	102
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pan con tomate

8 tranche(s) **Baguette(s)
de pain**
2 **Tomate(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des pan con tomate

- 1 Couper la baguette de pain en deux à l'aide d'un couteau à dents.
- 2 Eplucher la gousse d'ail à l'aide d'un couteau d'office et la frotter contre les baguettes de pain.
- 3 Couper les tomates en deux à l'aide d'un couteau d'office et les épépiner.
- 4 Frotter la pulpe des tomates sur les baguettes de pain.
- 5 Verser un peu d'huile d'olive sur les baguettes de pain et faire griller au four 2-3 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les pan con tomate du four, les dresser sur des assiettes puis servir chaud.