

Bruschetta à l'huile de courge styrienne



Hors-
Type de
recette



20 minutes
Préparation



Facile
Difficulté



Ingrédients pour 4 personnes

2 tomates
1 petit oignon (ou oignon de printemps)
1 gousse d'ail
3-4 CS d'huile de pépins de courge styrienne igp
Sel
Poivre
Origan frais
8 tranches de baguette (ciabatta)

Préparation

Préchauffer le four à 70°C. Couper les tomates, l'oignon et l'ail en petits dés, puis ajouter l'huile de pépins de courge styrienne igp et l'origan haché. Tout mélanger, saler et poivrer.
Faire griller les tartines au four préchauffé. Étaler la préparation tomate-oignon sur le pain encore chaud et servir immédiatement.

Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl
g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch