

Bruschettas à la saucisse de Morteau et tomates

Encas facile et peu coûteux | Temps de préparation : 20 min | Temps de cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS 4 PERSONNES

- 1 baguette
- 2 gousses d'ail
- 3 tomates
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 g de roquette
- 1 saucisse de Morteau crue
- Sel et poivre



PRÉPARATION

- 1 Faites cuire la saucisse de Morteau dans de l'eau frémissante pendant 30 minutes, puis égouttez et laissez refroidir.
- 2 Coupez la baguette en tranches d'environ 1,5 cm et faites-les légèrement griller. Frottez-les avec les gousses d'ail épluchées et coupées en deux, puis arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- 3 Ébouillantez les tomates, pelez-les, concassez-les en enlevant les pépins, et assaisonnez avec du sel et du poivre.
- 4 Coupez la saucisse de Morteau en fines tranches et faites-les revenir rapidement dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- 5 Lavez, nettoyez et essorez la roquette.
- 6 Étalez une cuillère de concassé de tomates sur chaque tranche de baguette, ajoutez deux tranches de Morteau, puis disposez les bruschettas sur un plat de roquette. Servez immédiatement.

