Accompagnements

Bruschetta à l’huile de courge styrienne

Hors-d’œuvre
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