



## Croustades Provençales

Quelques tomates fraîches (en saison) ou à défaut une boîte de tomates pelées.

1 fromage de chèvre genre petit billy

Des olives noires De l'huile d'olive 4 c à s

Sel, poivre, herbes de provence,origan, piment doux

1 à 2 oignons nouveaux avec leur tige

3 à 4 gousses d'ail

De la baguette de pain

Cette recette est pour environ 3 personnes. J'ai compté 1/2 baguette par personne.

Quelques heures avant la préparation de la croustade, mettre l'huile d'olive dans un petit bol et ajoutez y l'ail écrasé, le poivre les herbes et le piment. Laisser macérer.

Ecraser les tomates, saler et poivrer les. Ajouter le fromage, les olives, l'oignon nouveau. Bien mélanger

Coupez les baguettes en deux morceaux et encore en deux dans le sens de la longueur. Arranger sur un plat allant au four

Verser l'huile aromatisée sur chaque morceaux de pain

Tartiner avec le mélange tomate chèvre

Passer au four chaud environ 20 mn

<http://manature2.canalblog.com/>