

# Crostini Coquins



(Pour 4 bouchées)

- 4 tranches de baguette (environ 1 po (2,5 cm) d'épaisseur)
- 1/3 tasse (90 ml) huile d'olive extra vierge, divisée
- 2 c. à soupe (30 ml) herbes fraîches au choix : basilic, persil, origan, thym ou romarin (hachées finement)
- 1 petite gousse d'ail (hachée finement)
- 1/4 c. à thé (2 ml) Sel de table Windsor®
- 1/4 c. à thé (2 ml) Poivre noir Windsor
- 12 tranches de petites tomates ou tomates cocktail (en tranches d'environ 1/2 po (1 cm) d'épaisseur)



## Garniture

- Petites feuilles d'herbes fraîches
- Sel de table Windsor
- Poivre noir Windsor

## Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C).
2. Mélanger l'huile d'olive avec les herbes, l'ail, le sel et le poivre.
3. Badigeonner les tranches de baguette avec l'huile aux herbes et disposer sur une plaque de cuisson.
4. Cuire 10 minutes ou jusqu'à ce que les crostinis soient dorés. Laisser tiédir 1 à 2 minutes.
5. Garnir chaque crostini de tranches de tomate, puis arroser avec le reste d'huile aux herbes.
6. Saupoudrer d'une pincée de sel de table Windsor et de poivre.
7. Ajouter quelques petites feuilles d'herbes en garniture. Servir aussitôt

visit our website for more [windsorsalt.com](http://windsorsalt.com)

