

Bruschetta à la mangue



Ingrédients

3 grosses tomates
1/4 tasse d'oignon rouge haché
2 tasses de mangue coupée en petits cubes
1/3 tasse de menthe fraîche ciselée très grossièrement
3 c. à table d'huile d'olive
2 c. à thé de vinaigre balsamique
Sel et poivre du moulin au goût
Pain de votre choix

Étapes

Épépiner les tomates et les couper en petits cubes
Dans un bol, mélanger les tomates, la mangue, la menthe et l'oignon.
Ajouter l'huile et le vinaigre balsamique. Bien mélanger
Saler et poivrer au goût
Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures
Retirer du réfrigérateur 30 minutes avant de servir. Trancher le pain et griller légèrement afin que les convives puissent les garnir de salsa à la mangue

Note

Entrée rafraîchissante à servir dans un joli bol entouré de tranches de votre pain favori! Saveurs surprenantes qui s'agencent harmonieusement!