

## Bruschetta aux tomates séchées, aux olives noires et au pecorino



### INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse de pecorino râpé
- 1/2 tasse de beurre ramolli
- 2 c. à soupe de tomates séchées hachées finement
- 1/4 tasse de basilic frais haché – 1 tomate coupée en petits cubes
- 1 c. à soupe d'olives noires dénoyautées tranchées
- 1 c. à soupe d'oignon rouge haché finement – Sel et poivre frais moulu
- 1 baguette de pain tranchée

### PRÉPARATION

#### Beurre aromatisé au basilic et aux tomates séchées

Dans un bol, mettre 1 1/4 de tasse de pecorino, le beurre ramolli et mélanger. Incorporer les tomates séchées et la moitié (2 c. à soupe) du basilic. Déposer sur un papier aluminium et façonner en rouleau. Réserver au réfrigérateur.

#### Garniture aux tomates, olives noires et oignons rouges

Dans un bol, mélanger les cubes de tomates, les olives noires, les oignons rouges et le reste de basilic. Saler et poivrer.

Préchauffer la grille du barbecue ou le four. Tartiner les tranches de pain de la préparation de beurre aromatisé et les faire griller de chaque côté. Garnir les tranches de pain de la préparation aux tomates, olives noires et oignons rouges, et du reste de fromage râpé.