**Bruschetta feta-tomate**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/08/bruschetta-feta-tomate-p1050747.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 tranches de** [**pain**](https://recettes.de/pain) **larges et un peu épaisses**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 2 càs de** [**vinaigre balsamique**](https://recettes.de/vinaigre-balsamique)  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 200 g de** [**feta**](https://recettes.de/feta)  
**- 4 petites** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **mures mais fermes (ou 4 branches de tomates cerises)**  
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**

**Four en position** [Une image contenant texte, clipart

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Position-four-grill.png)

Faire griller les tranches de pain sur un côté.  
Mélanger l'huile, le vinaigre et la gousse d'ail épluchée, dégermée et écrasée.  
Écraser la feta à la fourchette en ajoutant une à deux cuillerées d'eau pour obtenir une pâte tartinable.  
Éplucher les tomates, les couper en quatre et les épépiner, les couper en dés.  
Déposer les tranches de pain sur la plaque côté non grillé sur le dessus.  
Étaler la feta sur chaque tartine.  
Répartir les dés de tomates sur le pain, saler très légèrement et poivrer.  
Les asperger de quelques gouttes d'huile à l'ail.  
Passer sous le grill du four pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la feta commence à dorer.  
Servir immédiatement en arrosant chaque tranche d'un filet d'huile à l'ail.