

Tartines bruschetta



Pour 4 personnes, préparation 10 minutes, cuisson
10 minutes.

Ingrédients :



4 tranches de pain de campagne



4 cuillères à soupe de pesto



150 grammes de mozzarella



Une vingtaine de tomates cerise



Huile



Basilic



Sel



Poivre

Ustensiles :



Un couteau



Une cuillère

Recette :

1. Préchauffez le four à 180° (thermostat 6).
2. Tartinez chaque tartine avec du pesto.
3. Coupez la mozzarella en tranches et les tomates cerise en deux.
4. Versez un fil d'huile d'olive sur chaque tartine.
5. Salez, poivrez.
6. Mettez au four jusqu'à ce que la mozzarella fonde.
7. Rajoutez, pour finir, quelques feuilles de basilic.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !