

# LES RECETTES DE L'ÉTÉ

## Ingrédients :

## Bruschetta tomate-mozzarella

(pour 5 personnes)



- 250 g de pain de campagne coupé en tranche
- 500 g de tomates • 250 g de mozzarella • 5 g d'ail
- ½ botte de basilic • Huile d'olive, sel, poivre

## Recette :

Faire bouillir de l'eau et y plonger les tomates pendant quelques secondes. Peler les tomates et les couper en rondelles. Trancher la mozzarella. Griller les tranches de pain au four. Arroser les tranches de pain avec de l'huile d'olive et gratter l'ail sur la surface. Répartir les tomates puis la mozzarella sur les tranches et les arroser d'huile d'olive. Laisser griller jusqu'à ce que la mozzarella fonde.

Au moment de les servir, parsemer les bruschettas de feuilles de basilic.



Savourez BIO !

