



## Bruschetta tomate mozzarella

Recette pour 4 personnes. Préparation : 5 min. Grill : 10 min.

### Ingrédients

Pain un peu rassis : des grandes tranches  
Ail : 1 gousse  
Mozzarella : 1 boule de 125 g  
Basilic frais : 1/2 bouquet  
Huile d'olive : 8 c.à s.  
Tomates pelées : 150 g, égouttées  
Mélange 5 baies  
Sel

### Matériel

une planche à découper  
un couteau pointu  
un plat à gratin  
un grill



### Réalisation > la préparation

1. Trancher le pain si ce n'est déjà fait et déposer les tartines au fond d'un moule à gratin.
2. Peler, dégermer et hacher la gousse d'ail. Egoutter et découper la mozzarella en petits dés. Ciseler finement les feuilles de basilic.
3. Napper chaque tranche de pain de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et d'éclats d'ail.
4. Déposer des petits dés de tomates pelées égouttées, disperser des dés de mozzarella et saupoudrer de la moitié du basilic ciselé.  
*- l'autre moitié sera déposée sur les tartines à la sortie du four -*
5. Préchauffer le grill.
6. Donner quelques tours de moulin de 5 baies et de sel.

### Réalisation > la cuisson

7. Enfourner pour environ 8 à 10 minutes sous le grill.  
*- surveillez la cuisson, car elle peut changer selon la proximité des tartines et du grill -*
8. Laisser refroidir quelques minutes avant de servir, répartir le reste de basilic ciselé, et mangez avec les doigts !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)