

Recette Bruschetta (pour ne pas dire tartines salées)

La recette qui suit n'est qu'un exemple et peut être revisitée selon le contexte : s'agit-il d'utiliser des restes ; s'agit-il de manger équilibré..... ?

Matériel : un four

Pour 6 personnes :

- 6 belles tranches de pain de campagne
 - Huile d'olive
 - Basilic, origan
 - 6 tomates
 - 6 tranches de jambon cru italien
 - 4 boules de mozzarella
 - Sel, poivre
-
- Compter 5 mn de préparation, 20 mn de cuisson



De la confection...

- 1- Mouillez légèrement les tranches de pain avec de l'eau, puis déposez-les sur une plaque allant au four.
- 2- Imbibez les tranches de pain d'un filet d'huile d'olive.
- 3- Lavez les tomates et coupez-les en rondelles. Égouttez les boules de mozzarella et coupez-les en rondelles.
- 4- Répartissez les rondelles de tomates sur chaque tranche de pain, salez, poivrez et parsemez de basilic.
- 5- Ajoutez une tranche de jambon cru par tartine puis des rondelles de mozzarella, parsemez d'origan.
- 6- Enfourez les bruschettas dans le four à 180°C (thermostat 6) et faites-les cuire environ 20 minutes jusqu'à ce que la mozzarella ait fondu. Dégustez chaud ou tiède.



... à la dégustation

Pour finir... Cette délicieuse tartine garnie peut s'accompagner d'une salade.

Pour alléger vos tartines, remplacer l'huile d'olive par du coulis de tomate, le jambon par toute sorte de légumes