Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 5 min** **Temps de cuisson : 10mn**



BRUSCHETTA TOMATE, MOZZARELLA ET PESTO

Une bruschetta croustillante garnie de tomates fraîches, de mozzarella fondante et d'un pesto parfumé au basilic, le tout légèrement gratiné pour une explosion de saveurs méditerranéennes.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Tomate Cœur de Bœuf
1



Mozzarella
1



Basilic
1



Pesto
1 cuillère à soupe



grande tranche de pain de campagne
1



Gousse d'ail
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
selon votre goût



Sel & Poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200 °C (grill). Frottez légèrement le pain avec la gousse d'ail coupée en deux (optionnel), puis arrosez-le d'un filet d'huile d'olive.

ÉTAPE 2

Tartinez le pain de pesto sur toute la surface. Coupez les tomates et la mozzarella en rondelles, puis disposez-les joliment sur le pain.

ÉTAPE 3

Salez, poivrez, puis enfournez pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue et légèrement dorée. À la sortie du four, ajoutez quelques feuilles de basilic frais et un dernier filet d'huile d'olive.

ÉTAPE 4

Dégustez !