



Bruschetta caprese

Ingédients

- 4 tranches de pain spécial pour bruschetta (Roberto) ou pain de campagne
- 10 tomates cerises
- 250 g de mozzarella de bufala
- 8 feuilles de basilic
- 2 pincées d'origan
- 20 olives noires
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive extra vierge
- une pincée de sel et de poivre

Préparation

- Badigeonner les tranches de pain avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
- Faire sécher les tranches de pain, sans les faire griller, au four ou dans une poêle.
- Laisser refroidir le pain puis y frotter la gousse d'ail.
- Bien égoutter la mozzarella et la couper en petits morceaux dans un saladier.
- Couper les tomates cerises en quatre et les mélanger à la mozzarella.
- Assaisonner avec l'origan, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- Disposer cette préparation sur le pain puis repasser les tartines au four 5 minutes.
- Décorer de feuilles de basilic frais et d'olives noires.