Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bruschetta ail tomate et basilic

Ingrédients

1 ciabatta, 2 tomates, 1 gousse d'ail, 1 càs d'huile d'olive, Sel , Poivre noir du moulin, 1/2 bouquet de basilic, 1/2 boule de mozzarella fior di latte,

Préparation

Préchauffer le grill du four.
Laver bien les tomates et avec un petit couteau les couper en quatre. Enlèver le jus et les pépins et couper le reste en petits morceaux. Saler poivrer, ajouter un filet d'huile d'olive.
Eplucher l'ail, couper en deux et enlèver la partie verte au milieu
Verser un fond d'huile d'olive dans une assiette creuse. Couper la ciabatta en tranches épaisses, tremper rapidement dans l'huile, puis déposer sur une grille et enfourner.
Retirer les bruschette dès qu'elles sont joliment dorées, frotter avec l'ail et disposer joliment les tomates et surmonter de mozzarella.
Remettre les bruschette au four une minute et décorer de quelques feuilles de basilic coupées en morceaux avec les mains. servir.

Notes :