



TARTINES DE FLEURS DE COURGETTES A LA MOZARELLA



Facilissime
Préparation: 5 mn
Cuisson: 5 mn

Pour 6 tranches de pain:

1 boule de mozzarella
Une vingtaine de Fleurs de courgettes
½ càs d'huile d'olive
Sel et poivre

Sortir la mozzarella du petit lait dans lequel elle est conservée. La couper en lamelles assez fines et les poser sur un papier absorbant.

Enlever les fleurs de la tige et après les avoir brièvement passées sous l'eau. Les couper en deux et ôter les étamines en les pinçant avec les doigts puis poser les pétales sur un papier absorbant en les mettant le plus à plat possible.

Faire griller les tranches de pain sur une face, poser les lamelles de mozzarella sur cette face et les réserver.

Dans une poêle chauffer doucement l'huile d'olive et mettre les fleurs à tomber quelques secondes. Les enlever au fur et à mesure qu'elles se ramollissent.

Disposer les fleurs encore chaudes sur la mozzarella, poser les tranches de pains, côté non garni, quelques secondes dans la même poêle sans ajouter d'huile. Saler et poivrer et servir immédiatement.