

## Bruschetta au jambon Serrano

Pour 4 bruschetta :

- 4 belles tranches de pain semi-complet aux graines
- 2 tomates
- 1,5 boules de mozzarella
- basilic surgelé
- 4 tranches de jambon Serrano
- 1 gousse d'ail
- mâche pour accompagner

Faire griller légèrement les tranches de pain au grille-pain. Les frotter avec la gousse d'ail.

Avec une demie tomate voire une tomate entière, imbiber le pain en frottant la tomate dessus. Avec les reste, couper des tranches et les déposer sur les tranches de pain. Saler et poivrer. Déposer aussi des morceaux de mozzarella et passer sous le grill du four jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

A la sortie du four, déposer une tranche de jambon sur chaque bruschetta. Saupoudrer de basilic.

Servir chaud avec la mâche.

