



BRUSCHETTE À MA FAÇON

Pour 4 personnes :

4 tartines de pain de campagne - 4 mini-mozzarella - pesto de basilic - 20 mini-tomates - olives noires - zaatar -

Préchauffer le four à 200° position "pizza". Sur une plaque à pâtisserie, placer les tranches de pains. Les tartiner copieusement de pesto. Répartir les mini tomates coupées en 2 sur chaque tranche de pain. Couper en 3 chaque mini mozzarella par tranche de pain, les poser sur les tomates. Découper 3 mcx d'olives noires par tranche. Saupoudrer de zaatar. Enfourner et cuire 15 minutes. Déguster avec une salade verte.