



### *Tartine à la compotée de tomates, mozzarella fondue (sans lait de vache)*



#### **Ingrédients** (pour 3 grandes tartines) :

3 grandes tranches de pain de campagne semi-complet  
3 belles tomates bien mûres  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
2 cs d'huile d'olive  
1 mozzarella au lait de bufflone  
basilic et origan (frais ou séché)

Préparez la compotée de tomates : émincez très finement ail et oignon, faites-les revenir 5 min dans l'huile d'olive dans une sauteuse sur feu très doux (th2-3 sur ma plaque vitro). Coupez les tomates en 4 quartiers, puis chaque quartier en 3, ajoutez dans la sauteuse. Laissez compotez en remuant de temps à autre avec une cuillère en bois : j'ai arrêté la cuisson quand l'eau des tomates s'est complètement évaporée, les morceaux de tomates doivent rester entiers (ça m'a pris 25 min, mais j'ai pas vraiment fait attention, c'est la consistance des tomates qui indique la bonne cuisson). Parsemez d'origan ciselé à la fin de la cuisson.

Toastez légèrement les tranches de pain, frottez-les éventuellement avec une gousse d'ail (j'ai pas eu le temps de le faire).

Préchauffez le four sur 210°C (th7). Garnissez la plaque du four de papier sulfurisé, posez le pain, garnissez de tomates puis de tranches de mozzarella. Faites fondre quelques minutes au four, dégustez !

**Nota** : j'ai choisi de ne pas saler ni poivrer ma compotée de tomates pour garder intact le mélange oignon-tomates. Et après avoir goûté, je vous confirme que le goût des légumes (fruits !) était extra, pas besoin d'ajouter quoi que ce soit.