

BRUSHETA A LA TOMATE

- 4 tranches de pain de campagne,
- 1 gousse d'ail,
- 1 bouquet de basilic,
- 16 petites tomates bien mures,
- 2 mozzarellas,
- (PM) origan,
- (PM) huile d'olive,
- (PM) sel, poivre.

Détailler les tomates.

Les placer avec l'huile d'olive, le sel, le poivre, l'origan, les feuilles de basilic. Bien mélanger et laisser mariner durant 30 mn.

Couper des tranches de mozzarella.

Enlever les germes de l'ail.

Faire griller les tranches de pain.

Les froter avec les gousses d'ail.

Placer la mozzarella puis les tomates avec les feuilles de basilic.

Servir immédiatement.