BRUSCHETTA AU PESTO BIO

Entrée



6 personnes | 20 min | 1,5€ / PER | Très facile

INGRÉDIENTS

- 6 tranches de Pain
- 3 Mozzarella
- 18 Tomates séchées à l'huile de tournesol **(Réf : 101)**
- 6 cuillères à café de Pesto bio au basilic **(Réf : 651)**
- 6 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**

PRÉPARATION

1. Faire chauffer votre four à 180 °C
2. Y faire toaster les tranches de pain coupées en deux
3. Diluer le pesto avec l'huile d'olive
4. Couper les mozzarella en tranches
5. Couper les tomates en morceaux
6. Etaler un peu de pesto sur le pain sorti du four
7. Placer les tranches de mozzarella
8. Placer les tomates séchées
9. Remettre au four 5 minutes avant de servir, le temps que la mozzarella fonde et servir
10. Servir chaud, c'est encore meilleur