

Bruschettas mozzarella et tomates cerises

La Popotte de Manue vous propose des petites tartines qui célèbrent le printemps !

Parfait pour servir en entrée, en brunch ou pour un apéro ☐

Vous pouvez les préparer à l'avance et les cuire au dernier moment.

- 4 Pers.
- 10 Min.
- 20 Min.

Ingrédients

- Pain aux olives
- Huile d'olive vierge extra Bio
- Ail
- Mozzarella
- Tomates cerises
- Thym
- Sel et poivre du moulin
- Roquette

Préparation

Coupez des tranches de pain, frottez-les avec une gousse d'ail coupée en 2.



Déposez les tranches de mozzarella puis les tomates cerises coupées en 2.



Parsemez de thym, assaisonnez avec le sel, le poivre et arrosez d'**huile d'olive Bio**.



Faites cuire à 160°C pendant 20 minutes.
Servez chaud avec de la roquette sur les bruschettas et un filet d'**huile d'olive**, salez et poivrez à nouveau si nécessaire.

Nos autres recettes de pain

[Le pain aux olives vertes](#)

[Mini burgers végétariens aux petits pois](#)

[Egg boat aux olives, tomates et mozzarella](#)

[Bruschettas à la Sauce aux olives façon Pesto Rosso](#)