

Bruschetta à l'italienne : la recette facile

Préparation **5 mn**

Cuisson **20 mn**

Temps Total **25 mn**



Ingrédients / pour 6 personnes

- Pain de campagne : 6 tranche
- Tomate : 6
- Jambon cru italien : 6 tranche
- Mozzarella : 4 bouquet
- Huile d'olive
- Basilic
- Origan
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1** Mouillez légèrement les tranches de pain avec de l'eau, puis déposez-les sur une plaque allant au four.
- 2** Imbibez les tranches de pain d'un filet d'huile d'olive.
- 3** Lavez les tomates et coupez-les en rondelles. Égouttez les boules de mozzarella et coupez-les en rondelles.
- 4** Répartissez les rondelles de tomates sur chaque tranche de pain, salez, poivrez et parsemez de basilic.
- 5** Ajoutez une tranche de jambon cru par tartine puis des rondelles de mozzarella, parsemez d'origan.

Pour finir

Enfournez les bruschettas dans le four à 180°C (thermostat 6) et faites-les cuire environ 20 minutes jusqu'à ce que la mozzarella ait fondu. Dégustez chaud ou tiède.