

Toast Mozzarella Di Buffala

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 6 min

Ingrédients :

- 2 cc de Tartinable au Basilic Bio
- 2 tranches de pain complet
- 1 boule de Mozzarella Di Buffala
- 1 tomate
- 1 ccc d'Huile d'olive Vierge Extra
- Fleur de sel



Étapes :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Couper les tranches de pain complet en 2, les badigeonner d'Huile d'olive.
- Les disposer dans un plat allant au four, puis les cuire 3 min de chaque côté. Laisser refroidir.
- Couper la tomate en lamelles et en disposer sur le pain grillé.
- Egoutter la Mozzarella Di Buffala, la couper en 4 et disposer un morceau sur la tomate.
- Disposer par-dessus la Mozzarella une petite cuillerée de Tartinable au Basilic Bio puis ajouter une pincée de fleur de sel.
- Renouveler l'opération pour les autres toasts.