

## 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.