La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Toast Mozzarela 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 Mozzarela Di Buffala*
- *1 tomate*
- *1 ccc d'Huile d'olive Vierge Extra*
- *Fleur de sel*

Etapes :

- 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 Mozzarela Di Buffala, la couper en 4 et disposer un morceau sur la tomate.
- Disposer par-dessus la Mozzarela une petite cuillerée de Tartinable au Basilic Bio puis ajouter une pincée de fleur de sel.
- Renouveler l'opération pour les autres toasts.