



Toasts aux tomates, prosciutto et mozzarella fraiche

30 MIN. ET MOINS - RECETTES - REPAS - THÉMATIQUES - VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 2 TOASTS

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 tranches de pain multigrain
- 2 c. table de beurre, ramolli
- 1 c. table de pâte de tomate
- 1 c. table de parmesan + un peu pour la garniture
- Sel et poivre
- 4 petites tranches de prosciutto
- De la mozzarella fraiche (quantité au goût) ou de la burrata
- Zeste de citron au goût
- 2 branches de ciboulette, ciselées
- 2 feuilles de basilic frais, ciselées
- Huile d'olive

Préparation

- Préchauffer le four à Broil .
- Dans un petit bol, mélanger le beurre, la pâte de tomates et 1 c. table de parmesan.
- Saler et poivrer.
- Étendre sur le beurre aux tomates sur les deux tranches de pain.
- Faire griller les deux tranches de pain sous le grill pendant 2-4 minutes. Bien les surveiller.
- Garnir les tranches avec le prosciutto et la mozzarella.
- Parsemer de zeste de citron, d'un filet d'huile, de ciboulette et de basilic.
- Saler et poivrer au goût. Ajouter du parmesan si désiré.