

Bruschetta Tomate Jambon de Parme et Mozzarella

Ingredients pour 6 personnes :

- . 5 tomates
- . 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- . 180 g de mozzarella
- . 6 tranches de pain de campagne
- . 2 gousses d'ail pelée
- . 6 tranches fines de jambon de Parme
- . thym frais
- . sel et poivre

Plonger 10 secondes les tomates dans de l'eau bouillante puis rafraîchissez-les sous l'eau froide. Pelez-les, épépinez-les et coupez les en dés.

Mettre dans un saladier, saler, poivrer et arroser d'huile d'olive.

Découper la mozzarella en petits morceaux. Préchauffer le four en position grill.

Faire griller les tranches de pain puis les frotter avec la gousses d'ail.

Poser les 6 tranches de pain sur la plaque du four, répartissez-y la tomates à l'huile d'olive, ajouter les tranches de jambon de Parme par dessus puis quelques dés de mozzarella

Glisser la plaque sous le grill jusqu'à ce que le fromage fonde.

A la sortie du four, parsemez les bruschettas de thym frais et servir aussitôt.