

TAPAS ITALIENNES

4 personnes 15 minutes facile



Ingrédients

- 1 Pain Blanc Italien La Fournée Dorée
- 2 tomates
- 1 boule de mozzarella
- 4 tranches de jambon sec
- Des feuilles de basilic

Préparation

- 1- Utiliser un emporte-pièce pour découper des formes rondes dans le Pain Blanc Italien.
- 2- Sur une des tranches, déposer 1 rondelle de tomate, 1 rondelle de mozzarella, un morceau de jambon et une feuille de basilic.
- 3- Fermer la tapas avec la deuxième tranche de Pain Blanc Italien.
- 4- Reproduire la même opération pour les autres tapas.
- 5- Les mettre au four une dizaine de minutes à 210°C (thermostat 7).
- 6- Servir tièdes et décorés d'une tomate cerise ou d'une boule de mozzarella tenue par un pique-fourchette en bois.

Astuce

Remplacer le jambon sec par une fine rondelle d'aubergine grillée.
