

# Pain tomate/mozzarella

- [Information](#)
- [Ingrédients](#)
- [Préparation](#)

Le chef nous la recommande :

« Idéal en apéro ou pour accompagner une salade, ça fait toujours son petit effet ! »



## Information

- 25 min
- 6 Persones
- Très facile
- Bon marché

## Ingrédients

- 2 pains type baguette ou flûte
- 4 tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 boule de mozzarella
- Huile d'olive
- Poivre
- Sel

## Préparation

1. Couper les baguettes en 2 dans le sens de la longueur: ça donne 4 grands toasts.
2. Faire griller légèrement la face où il y a la mie, 5 min environ (moi je les mets en haut du four position grill), ainsi ce sera plus facile pour frotter l'ail.
3. Pendant ce temps, couper les tomates en fines lamelles, les saler et les poivrer.
4. Couper la mozzarella en fines tranches.
5. Une fois le pain grillé, le frotter d'ail.
6. Recouvrir le pain de tranches de tomates (les aligner serrées côte à côte) et ajouter le jus.
7. Arroser d'un filet d'huile d'olive.
8. Puis aligner les tranches de mozzarella sur la tomate.
9. Mettre à gratiner au four 15 min environ, en mettant le four sur position grill si possible.
10. En les sortant du four, couper les pains en petits toasts et servir chaud si possible.

[Plus de recettes](#)