

Bruschetta aux saveurs ensoleillées à ma façon

Les ingrédients :

Des tranches de pain de campagne

Aubergine

Courgette

Tomate

Tapenade

Mozzarelle

Parmesan

Olives niçoises

Filets d'anchois à l'huile d'olive

Morceau de parmesan

Sel et poivre

Huile d'olive

Salade verte

Couper aubergine et courgette en tranches fines dans la longueur, si possible avec une mandoline. Huiler ces tranches de légumes et les faire griller sur un grill en fonte recto et verso. Les assaisonner et réserver.

Couper tomate et mozzarella en tranches.

Sur chaque tranche de pain mettre un trait d'huile d'olive puis les tartiner de tapenade. Intercaler dessus 2 tranches de courgette avec 2 tranches d'aubergine et 2 tranches de tomate. Garnir avec de la mozzarella, poivrer et terminer avec quelques olives niçoises et 3 ou 4 filets d'anchois par tartine. Mettre un trait d'huile d'olive et passer sous le grill du four en surveillant jusqu'à ce que le fromage fonde.

Pour servir parsemer de copeaux de parmesan faits avec l'épluche-légumes et ajouter quelques feuilles de basilic. Accompagner d'une salade verte.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>