Bruschetta à l’Italienne

Pour 4 personnes :

- **4 tranches de pain de campagne**
- **4 tranches de jambon cru**
- **4 cuillères à soupe de sauce tomate**
- **1 courgette**
- **1 grosse tomate**
- **1 boule de mozzarella di bufala**
- **1 gousse d’ail**
- **1 bouquet de basilic**
- **de l’huile d’olive**
- **du poivre au moulin**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Laver la courgette puis la tailler en fines tranches à l’aide d’une mandoline. Les disposer ensuite sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfourner pour 10 minutes.

3. Pendant ce temps, faire griller les tranches de pain puis les frotter avec l’ail et les assaisonner d’un filet d’huile d’olive.

4. Tailler en tranches la tomate ainsi que la mozzarella.

5. Mettre les tranches de pain grillé sur une plaque de cuisson puis les tartiner d’une cuillère à soupe de sauce tomate.

6. Disposer ensuite les tranches de tomate puis de courgettes et enfin de mozzarella.
   Assaisonner d’un coup de mouline à poivre.

7. Déposer ensuite une tranche de jambon cru puis enfourner le tout pour 5 minutes de cuisson de façon à ce que la mozzarella soit bien fondue.

8. Sortir du four puis placer quelques feuilles de basilic frais sur le jambon : c’est prêt !

   On peut déguster ces délicieuses bruschettas soit tièdes à l’apéritif ou bien accompagnées d’une bonne salade verte de saison !
   Il est possible de remplacer la sauce tomate par du pesto par exemple ou encore la courgette par des aubergines !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !