

# BRUSCHETTA AU JAMBON CRU, PESTO, TOMATE ET MOZZARELLA



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- 1 pain à bruschetta = 100g
- Sauce pesto verte (**recette sur le blog**) 3 càs = 60g
- 1/2 boule de mozzarella = 60g
- 2 tranches de jambon cru
- 6 tomates cerises
- Pignons de pin 1 càs
- Huile d'olive 1 càs
- Basilic frais
- Poivre

## Astuces :

- Jambon cru ou blanc, lardons, bacon...ou saumon fumé.
- Base sauce pesto, sauce tomate ou crème fraîche.
- Varier les légumes en fonction des saisons.
- Ajouter des olives et/ou des tomates séchées.
- Varier les fromages.

**Préparation : 10 minutes | Cuisson : 20 minutes**  
**Pour 1 bruschetta de 1 à 2 personne(s)**

1. Préchauffer le four à **200°C**.
2. **Couper** les tomates cerises en 2.
3. Découper le jambon cru en  **fines lamelles**.
4. Découper la mozzarella en  **petits morceaux**.
5.  **Ciseler finement**  le basilic frais.
6. Sur toute la surface du pain à bruschetta :  **étaler**  la sauce pesto.
7.  **Parsemer**  de morceaux de mozzarella.
8.  **Disposer**  les lamelles de jambon cru.
9.  **Déposer**  les tomates cerises (face ronde sur le dessous).
10.  **Parsemer**  de pignons de pin.
11.  **Verser**  l'huile d'olive.
12. Enfourner  **≈ 20 minutes**.
13. Au dernier moment : parsemer de basilic frais.



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

[www.recettes100faim.fr](http://www.recettes100faim.fr)