

Recettes de cuisine internationale : entrées

Bruschetta au thon, mozzarella et tomate

Ingrédients pour 2 personnes

- 100 gr de thon à l'huile d'olive (petite boîte)
- 1 belle tomate mûre
- 2 cébettes
- 2 tranches de pain de mie classique ou couplet
- 1 brin de romarin
- 1 brin de basilic
- 1 brin de menthe
- 1 pétale de tomate séchée ayant marinée dans l'huile d'olive et aromates
- 4 tranches de mozzarella
- Poivre
- Sel
- Huile d'olive
- Vinaigre de vin
- Câpres
- Ail

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 20 mn

Nettoyer la cébette et la couper en rondelles.

Emincer finement la cébette.

Hacher finement la pétale de tomate séchée.

Mettre basilic, menthe et romarin effeuillé dans un verre.

Ciseler l'ensemble aux ciseaux.

Mettre la cébette émincée dans un récipient et y ajouter les aromates ciselés.

Ajouter les câpres, le vinaigre de vin et l'huile d'olive et mélanger le tout.

Couper la tomate en rondelles et couper 4 tranches de mozzarella.

Faire griller les tranches de pain de mie.

Peler et couper l'ail en deux.

Frotter les deux faces du pain de mie encore chaud avec une moitié de l'ail.

Verser un filet l'huile d'olive sur une des faces de la tranche de pain de mie.

Tartiner la tranche de pain avec le mélange d'aromates préparé.

Disposer les rondelles de tomate sur les aromates.

Mettre les tranches de mozzarella sur la tomate.

Garnir avec le thon à l'huile d'olive.

Terminer en remettant de la préparation aux aromates sur le thon.

C'est prêt.