Bruschetta tomates poivrons

Pour un buffet ou un apéritif dînatoire qui sent bon l'Italie, voici une recette toute simple et rapide. Une recette qui peut se préparer, même quand les invités ne sont pas prévus ! Il suffit d'avoir ses placards correctement remplis (de choses essentiels)

Pour une vingtaine de bruschetta : Du pain poilane tranché – 3 tomates mûres – 1 pot de poivrons confits à l'huile – de la mozzarella à cuire – Sel – Poivre – le zeste de 2 citrons jaunes bio- 1 à 2 gousses d'ail frais.

Faites griller votre pain poilane (au grill ou au grille pain).

Pendant ce temps, épluchez votre ail en conservant la gousse intacte.

Quand tout le pain est grillé, frottez la gousse d'ail sur chaque tranche. Laissez de côté.

Lavez, épépinez vos tomates. Puis coupez-les en brunoise (en petit dés). Réservez-les dans un saladier.

Sortez tous les poivrons du bocal (sans jeter l'huile). Puis faites une brunoise. Ajoutez cette dernière au saladier de tomates. Mélangez bien. Salez et poivrez. A l'aide d'une râpe fine, zestez les citrons et ajoutez-le au mélange tomates/poivrons. Mélangez.

Râpez la mozzarella avec une grosse râpe.

Sur chaque tranche de pain, versez une peu de mélange tomates/poivrons. Couvrez avec de la mozzarella râpée. Ajoutez un peu d'huile du bocal de poivrons. Répétez l'opération jusqu'à ne plus avoir de mélange tomates/poivrons.

Placez les bruschetta sur une plaque et placez au grill pour

que la mozza fonde.

A la sortie du four, ne tardez pas à servir. C’est meilleur chaud !