AES Les Amaris

Recette de mars 2016

Tartines endives-tomates-mozzarella

Temps de préparation : 15 minutes **Temps de cuisson : 15 minutes**

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 endives
- 4 tranches de pain de campagne
- 3 tomates
- 1 morceau de mozzarella
- un peu de basilic
- du sucre
- de l'huile d'olive
- un peu de margarine ou de beurre
- sel et poivre

Préparation :

1. Couper les tomates en rondelles (pas trop fines).
2. Les déposer sur une plaque, les arroser avec de l'huile d'olive et saupoudrer de sucre.
3. Mettre à cuire 15 minutes.
4. Enlever la base des endives et les couper en rondelles.
5. Faire fondre la margarine dans une poêle.
6. Faire revenir les endives 5 minutes, saler et poivrer.
7. Toaster les tranches de pain.
8. Couper la mozzarella en rondelle.
9. Etaler de la margarine sur les tranches de pain.
10. Recouvrir de tomates confites, d'endives sautées puis de mozzarella.
11. Passer un instant les tartines sous le grill pour faire fondre la mozzarella.
12. Ajouter le basilic.

La mozzarella peut être remplacée par du fromage de chèvre ou du fromage à raclette.

Sources : www.marmiton.org