



Toque & Tablier

## Bruschetta aux tomates, mozzarella, et jambon de Bayonne



Pour 6 personnes.  
Préparation 10 min

### Ma liste de courses... Chez

#### Le boulanger :

- 6 tranches de pain de campagne

#### Le primeur :

- 3 tomates
- Une salade de votre choix pour l'accompagnement
- Quelques feuilles de basilic (vous en mettrez 4 ou 5 sur chaque bruschetta)

#### Le fromager :

- 2 boules de mozzarella

#### Le charcutier :

- 6 tranches de jambon de Bayonne

#### L'épicier :

- De l'huile et du poivre

1. Préchauffez votre four à 210° sur le mode de cuisson gratin ou poulet rôti
2. Coupez votre pain en 6 tranches d'un demi-centimètre. Mettez de l'huile dessus et passez-les four (assez haut dans celui-ci et sur du papier cuisson ou d'aluminium pour ne pas que ça accroche) jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer (à peu près 5 min). Pour les pressés, vous pouvez zapper cette étape et les mettre au grille-pain.
3. Pendant ce temps, coupez vos tomates et la mozzarella en rondelles.
4. Sortez vos tartines (sans éteindre le four), déposez dessus vos tomates et la mozzarella par-dessus. Ré-enfournez pour 15 minutes.

5. Pendant ce temps, coupez chacune de vos tranches de jambon en 3.
6. Sortez vos tartines, mettez votre jambon dessus et remettez au four 5 minutes. Le jambon va cuire sans devenir trop sec.
7. A la sortie du four, parsemez de 4 ou 5 feuilles de basilic, poivrez et envoyez !

**Mon secret chuchoté à l'oreille :** laissez votre salière dans vos placards car le jambon va lui-même saler vos bruschetta.

**Une bonne organisation :** vous pouvez tout préparer en avance jusqu'à l'étape 4. Vous pourrez en plus, coupez votre jambon et le disposer sur les bruschetta. Au dernier moment, vous enfournerez vos bruschetta 5 minutes dans un four chauffé à 210°.