



Tartines et sandwichs
Crostini à la romaine



25 min	15 min	10 min	0	534
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

400 g **Mozzarella**
12 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
8 c. à soupe **Huile d'olive**
12 **Filet(s) d'anchois**

Étape 1

Préparation des Crostinis à la romaine

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Couper la mozzarella en tranches et les réserver.
- 3 Disposer les tranches de pain dans un plat allant au four.
- 4 Assaisonner chaque tranche de pain avec un filet d'huile d'olive et les enfourner.
- 5 Faire griller les tranches de pain 5 minutes.
- 6 Au bout de ce temps, retirer le plat du four.
- 7 Retourner les tranches de pain et en disposer 3 par personne en les faisant légèrement chevaucher.
- 8 Chaque trio de tranches de pain sera un crostino.
- 9 Assaisonner chaque crostino avec un filet d'huile d'olive.
- 10 Disposer sur chaque crostino les tranches de mozzarella et les filets d'anchois.
- 11 Baisser le four à 180°C (Th.6) et enfourner à nouveau le plat.
- 12 Faire cuire les crostinis 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue et légèrement dorée.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir les crostinis aussitôt, ils se dégustent chauds.