



Collations

## **Bouchée mozarella au jambon**

**Pour 6 personnes.**

### **Ingrédients**

90 grammes de pesto vert  
6 feuilles de basilic  
2 tranches de pain blanc  
1 cuillère à soupe de purée de tomate  
2 cuillères à soupe de crème fraîche  
3 tranches de jambon cuit  
1 boule de mozzarella (en dés)  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 240°.

Coupez petits ronds de 3 cm de diamètre dans le pain au lait et placez-les 5 minutes dans le four.

Coupez le jambon en lamelles de 2 cm. Fouettez la crème avec la purée de tomate et une pincée de poivre et sel.

Mettez 1 cs de pesto dans un petit verre. Déposez un petit rond de pain par-dessus puis les blocs de mozzarella et les lamelles de jambon.

Décorez de crème de tomate et d'une feuille de basilic.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

