

Tartines et sandwichs

Bruschetta aux légumes rôtis, mozzarella et pistou



40 min **15 min** **25 min** **0** **508**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation et cuisson des légumes

- 1 Préchauffer le four à 240°C (Th. 8).
- 2 Rincer les courgettes et la tomate. Eplucher les courgettes (ou non). Tailler les courgettes et les tomates en rondelles de maximum 1 cm d'épaisseur.
- 3 Disposer les rondelles de tomate et de courgette sur une plaque allant au four, sans trop les chevaucher.
- 4 Verser un filet d'huile d'olive. Saler, poivrer. Enfourner pendant 15/20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres.
- 5 Les parsemer d'herbes de Provence ou de thym.
- 6 Rincer et égoutter la roquette. La réserver dans un saladier au frais.
- 7 Dans un bol, préparer une vinaigrette avec un filet d'huile d'olive, du vinaigre, du sel et du poivre.

Étape 2

Préparation du pistou

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les bruschettas

4 **Petit(s) pain(s) individuel(s)**
120 g **Mozzarella**

Ingrédients pour les légumes rôtis

2 **Courgette**
2 **Tomate(s)**
1 trait **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le pistou

4 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à soupe **Eau**
0.5 botte(s) **Basilic**
0.5 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre**

- 1** Peler et hacher l'ail. Rincer, effeuiller et ciseler le basilic. Les disposer dans un bol avec l'huile d'olive et l'eau. Saler, poivrer.
- 2** Il est aussi possible de mixer le pistou.
- 3** Egoutter et couper la mozzarella en fines tranches.
- 4** Couper les pains en 2. Les disposer à côté des légumes (ou sur une autre plaque) et faire cuire pendant 7 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ingrédients pour la salade

100 g **Roquette**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 3

Dressage

- 1** Une fois le pain doré et les légumes cuits, les sortir du four en laissant le four allumé.
- 2** Sur les tranches de pain, disposer en rosace les rondelles de légumes et les tranches de mozzarella.
- 3** Enfourner de nouveau les tartines pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue.
- 4** Au moment de passer à table, assaisonner la salade de vinaigrette.
- 5** Servir les bruschettas aux légumes rôtis et mozzarella chaudes, arrosées de pistou de basilic et accompagnées de roquette.