

## TOSTADA POMODORI, MOZZARELLA ET BASILIC



### INGRÉDIENTS

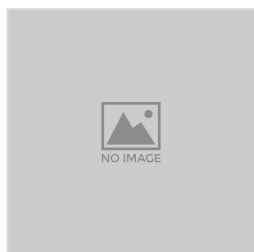
4 

- 4 tranches épaisses de pain de campagne
- 0,5 dl d'huile d'olive
- 20 g d'harissa Bresc
- 40 g de pomodori marinati Bresc
- 8 grosses feuilles de basilic
- 2 boules de mozzarella de bufflonne fraîche.
- poivre et gros sel

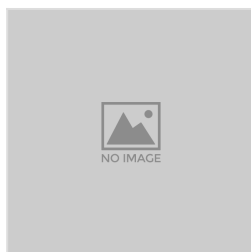
### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préchauffer le barbecue ou le grill.  
Tartiner généreusement le pain d'huile d'olive et saupoudrer de sel et de poivre.  
Griller le pain des deux côtés et l'enduire d'harissa.  
Préparer la mozzarella et couper le basilic en julienne.  
Garnir les tostadas de marinati, de mozzarella et de basilic.

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Harissa Mélange  
d'épices 450g



Bresc Tomates émincées  
et marinées 1000g