

## RECETTE APÉRO

### Crostini Caprese au pesto



- *Pain aux olives Brioche Dorée*
- *3 c à table de pesto*
- *6 Bocconcini cocktail égouttés*
- *6 tomates cerises rouges*
- *2 c à table d'huile d'olive*
- *Roquette, basilic ou persil pour décoration*
- *Fleur de sel et poivre du moulin au goût*

#### Préparation

- Coupez le pain aux olives en petites tranches minces.
- Déposez les tranches de pain sur une plaque de cuisson. Étalez la moitié du pesto sur les tranches de pain. Faire griller au four 2 min à la position « broil ». Retirez du four et laissez tiédir.
- Épongez les bocconcini. Coupez chaque bocconcini et chaque tomate cerise en quatre tranches minces.
- Sur chacun des croûtons, déposez deux tranches de bocconcini et deux tranches de tomate en les faisant alterner.
- Dans un bol, mélangez le reste du pesto avec l'huile d'olive. Verser en filet sur les crostini.
- Assaisonnez de fleur de sel et de poivre au moulin.
- Garnir de roquette, basilic ou persil.
- Servir immédiatement.

Le pain aux olives donnera une saveur Méditerranéenne à cette bouchée classique.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !