



CROSTINIS OLIVES-MOZZARELLA

POUR 6 PERSONNES

Pour: 24 pièces

- 150 g d'olives noires dénoyautées
- 1 citron
- 1 c. s. d'huile d'olive
- 2 baguettes (d'env. 125 g)
- 1 c. s. d'huile d'olive
- 1 sachet de mini-mozzarellas (d'env. 260 g)
- ½ c. c. de fleur de sel
- un peu de poivre

VOICI COMMENT FAIRE

1. **Garniture aux olives:** préchauffer le four à 240° C. Égoutter les olives et les hacher finement, mettre dans un grand bol. Laver le citron, râper le zeste et l'ajouter avec 1 c. c. de jus pressé, incorporer l'huile.
2. **Crostinis:** couper chaque baguette en 12 tranches, les disposer sur une plaque. Arroser d'un filet d'huile.
3. **Dorage:** env. 3 min dans la moitié supérieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, répartir la garniture aux olives sur les crostinis. Égoutter les boules de mozzarella, les couper en deux, répartir sur les crostinis, assaisonner de fleur de sel et de poivre.

Mise en place et préparation:

env. 15 min

Valeur nutritionnelle: portion (1/6):
303 kcal / lip 17 g / glu 24 g / pro 12 g

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles dans votre Coop Pronto.



En collaboration avec

Betty Bossi