

Crostinis à la roquette



Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 grandes tranches de pain Poilâne ou un bon pain de campagne

1 sachet de 125 g de roquette

1 mozzarella (125-150 g)

50 g de pignons

Quelques gouttes de jus de citron

1 c à s d'huile d'olive

1 gousse d'ail

Thym frais

Sel et poivre du moulin

Faire griller à sec dans une poêle les pignons.

Laver la roquette si ce n'est déjà fait et la plonger dans de l'eau frémissante. La rafraîchir et la mixer avec la gousse d'ail pelée, 25 g de pignons, le jus de citron et l'huile. Mettre ce coulis dans un bol et assaisonner.

Sur les tranches de pain répartir la mozzarella coupée en tranches et napper avec le coulis de roquette. Parsemer de thym.

Mettre les tranches de pain sur une plaque à four et les faire dorer sous le grill du four.

Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>