

Croustillants à la mozzarella et au Basilic



Ingédients :

Pour 4 pers : 1 pâte feuilletée, 2 tomates, 1 mozzarella, de l'huile d'olive, sel, poivre et 1 pot « Tout Frais Tout Bio » de Basilic Fin Vert.

Préparation :

Découpez votre pâte feuillée en carrés de 10cm x 10cm (ou en 4 parts égales selon la forme). Découpez les tomates et la mozzarella en fines tranches. Déposez sur les carrés de pâte des feuilles de Basilic, une tranche de tomate et une tranche de Mozzarella. Versez un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Faire cuire 15min à 180°C. Dégustez chaud ou froid selon les envies !