



Vite prêt

Ciabatta grillée mozzarella-jambon séché

Pour 12 bouchées

- 3 tranches de jambon séché
- 2 branches de basilic frais
- 200 g de mozzarella (bloc)
- 1 ciabatta précuite
- 4 c. à soupe de pesto vert

Au préalable (5 min)

Coupez la mozzarella en 12 tranches et le jambon séché en fines lanières.

Préparation (± 20 min)

- 1 Préchauffez le four à 200 °C.
- 2 Faites 12 entailles obliques sur le dessus de la ciabatta.
- 3 Enfoncez 1 tranche de mozzarella et quelques lanières de jambon séché dans chaque entaille. Agrémentez avec le pesto.
- 4 Glissez la ciabatta ± 10 min au four préchauffé jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue. Effeuillez les branches de basilic et garnissez-en la ciabatta.

variantes

Vous pouvez facilement adapter les ingrédients. Essayez donc ces associations :

- Garnissez les entailles de fromage frais aux fines herbes et de filet de poulet (charcuterie) ou de miettes de saumon fumé. Parsemez de fromage râpé.
- Variante veggie : enfoncez des lanières de jeunes oignons, de cheddar et de poivron grillé ou de tomate séchée dans les entailles.