Tartine aux asperges, tomates séchées et mozzarella di Bufala

Julie Zyromski

Portions: 4
Préparation: 15 minutes
Cuisson: 25 minutes

4 V



Ingrédients

2 boules de 125 g chacune de mozzarella di Bufala
4 tranches de pain au levain, de préférence
75 ml (5 c. à table) d'huile d'olive, divisée
2 gousses d'ail, pelées
1 botte d'asperges, parées
60 ml (¼ tasse) de tomates séchées, tranchées
Fleur de sel, au goût
Poivre, au goût
Basilic frais, au goût
Graines de citrouille grillées

Étapes

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C).
2. Sortir la mozzarella du réfrigérateur, égoutter et laisser tempérer à le temps de préparer les tartines.
3. Préparer les asperges. Les répartir sur une plaque de cuisson, les arroser avec 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive, puis saler et poivrer.
4. Faire griller au four de 5 à 10 minutes en fonction de la taille des asperges pour qu'elles soient grillées , mais encore légèrement croquantes. Réserver.
5. Une fois les asperges prêtes, déposer les tranches de pain sur une plaque de cuisson, les arroser de 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive. Faire cuire au four jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, mais pas sèches.

Montage

1. Frotter les tranches de pain avec l'ail. Garnir d'asperges, de la mozzarella, de tomates séchées.
2. Arroser d'un généreux filet d'huile d'olive et garnir avec les graines de citrouille, la fleur de sel, le poivre et les feuilles de basilic frais.