

# BRUSCETTA AUX CHAMPIGNONS, TOMATES ET ROQUETTE

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 tranches de pain de campagne
- 80 g de roquette
- 2 boules de mozzarella light
- 1 barquette de champignons frais
- 3 tomates
- 1 gousse d'ail
- 4 c.à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

## PRÉPARATION

Préchauffez le four Th.7 (210°C).

Faites griller les tranches de pain au four ou au grille-pain. Épluchez la gousse d'ail et frottez-la contre les tranches de pain. Égouttez la mozzarella, coupez-la en rondelles et placez-la sur les tranches de pain.

Épluchez et coupez en fines tranches les champignons frais, puis placez-les sur les tartines. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et faites dorer au four vos tartines 10 min. Pendant ce temps, rincez et égouttez la roquette.

Lavez et coupez en tranches fines les tomates.

Une fois vos tartines sorties du four, disposez la roquette et les tomates sur le dessus. Salez, poivrez et servez.

## VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

180 kcal

**BON APPÉTIT !**