



Elvea, L'Italie chez vous

Croustade à la mozzarella et tomate confite



Ingrédients pour 4 Personnes

4	ELVEA Tomates pelées entières
4 dl de	huile d'olive
1 paquet	pâte feuilletée
100 g de	mozzarella
10 g de	cassonade
1 poignée de	courgette en julienne
1 poignée de	croûtons d'or
	basilic frais
1 filet de	vinaigre de chardonnay
	poivre
	sel

Préparation

- Sortir les tomates de la boîte et les laisser s'égoutter. Chauffer l'huile d'olive jusqu'au point d'ébullition. Mettre les tomates dans l'huile chaude et les laisser confire environ 10 mn. Sortir les tomates de l'huile, les saupoudrer de sucre et les caraméliser au brûleur bunsen.
- Cuire la pâte feuilletée 10 mn, entre 2 plaques de cuisson, dans un four à 180°C. Couper la pâte en rectangles.
- Couper la mozzarella en rondelles. Garnir chaque rectangle de pâte de mozzarella et poser une tomate par-dessus. Assaisonner de sel et poivre. Passer 3 mn sous le gril.
- Faire revenir la courgette à la poêle et relever de vinaigre.
- Dresser sur assiette comme sur la photo et garnir de croûtons d'or et de basilic.

Made by Wout - Culinaire Ambiance

