

**Recette Harrys Food Service**

Retrouvez toutes nos idées recettes et bien plus encore sur  
<https://foodservice.harrys.fr>

# BRUSCHETTA

## HEALTHY TOMATE MOZZARELLA

Découvrez cette délicieuse recette de Bruschetta healthy tomate, mozzarella et ses légumes d'été, à la fois moelleuse et croustillante. Gorgée de vitamines et colorée cette bruschetta sera parfaite pour un déjeuner en terrasse. A tester dès l'arrivée des beaux jours !



Temps de préparation  
Entre 5 et 15min



Difficulté  
Facile



Thématique  
Healthy



Coût portion\*  
Entre 1 et 2 euros



# Ingrédients pour 1 portion

- PAIN POUR BRUSCHETTA HARRYS FOODSERVICE : 1
- TOMATES CERISES : 40G
- MOZZARELLA : 90G
- ROMARIN, BASILIC
- POIVRON : 80G
- HUILE D'OLIVE
- COURGETTE : 80G
- SEL, POIVRE

## Suivez la recette

- 1** Coupez la courgette et le poivron en tranches puis faites griller avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- 2** Toastez le pain pour bruschetta 30 sec au four à 180°C.
- 3** Coupez les tomates cerise en deux et couper la mozzarella en tranches.
- 4** Disposez la mozzarella, les légumes grillés, les tomates cerises et l'huile d'olive sur le pain à bruschetta. Cuire 3 à 5 min au four à 180°C.
- 5** Ajoutez les herbes fraîches et servez aussitôt cette bruschetta healthy !

\*Coût portion donné à titre indicatif, calculé sur les prix moyen du marché.

**PRÊT À**  
**ENVOYER !**