

Toasts au pâtisson mariné et à la mozzarella

Ingrédients

Apéritif pour 6-8 personnes
pour env. 24 pièces

papier sulfurisé pour la plaque

marinade:

1 cs de vin blanc

1 cs de vinaigre de vin blanc

2 cs d'huile de colza

1 gousse d'ail, pressée

1 cs de feuillets d'origan, hachées

1 cc de brins de thym

1 pte de couteau de sucre

sel et poivre grossièrement moulus

2 petits pâtissons ou 12 mini-pâtissons

sel

env. 12 tranches de pain blanc

beurre pour tartiner

300 g de mozzarella suisse, coupée en tranches d'env. 4

mm

env. 24 tomates-cerise

cure-dents pour fixer



Préparation

1. Marinade: mélanger tous les ingrédients, assaisonner. Couper les petits pâtissons en 12, les mini-pâtissons en deux. Les saler et les cuire al dente à la vapeur. Mélanger encore chauds à la marinade, laisser mariner 2-3 heures.
2. Découper des rondelles d'env. 6 cm de x dans les tranches de pain, les tartiner de beurre et les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Griller env. 5 minutes au milieu du four préchauffé à 230 °C. Laisser refroidir.
3. Poser une rondelle de mozzarella, un morceau de pâtisson et une tomate-cerise sur les toasts. Fixer à l'aide d'un cure-dent. Parsemer de quelques gouttes de marinade. Dresser sur un plat.

On peut remplacer les rondelles de pain par des carrés ou des triangles de pain. Sécher les restes de pain pour en faire de la panure ou des croûtons. On peut aussi remplacer les pâtissons par des courgettes. Toaster le pain 12 heures à l'avance, le réserver dans un endroit sec. Mariner les pâtissons 12-24 heures à l'avance et les réserver à couvert au réfrigérateur.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 241 kcal; protéines: 11 g; lipides: 13 g; glucides: 19 g.