

## Crostini de tomates séchées à la mozzarella et au pesto

### 6 personnes

- 1 baguette de pain
- 6 cuillères à soupe de pesto
- une vingtaine de tomates séchées
- 2 boules de mozzarella
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence.



■ Préchauffez votre four à 200°.

■ Coupez la baguette en 2 dans le sens de la longueur, tartinez-les de pesto, ajoutez les tomates séchées, la mozzarella coupée en petits dés, et parsemez d'herbes de Provence.

■ Enfourez pour une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et bien doré. Découpez les tartines en 3 morceaux chacun.

**Servir:** A déguster en entrée avec une salade, ou coupés en petits morceaux et présentés en amuse-gueule.