

BAGUETTE FOURRÉE TOMATES-MOZZARELLA

Préparation	15min
Cuisson	20min
Total	35min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

1 baguette	½ cuillère à café de piment fort flocons FUCHS
50 g mozzarella	Poivre noir en grains FUCHS
2 tomates de taille moyenne	Sel aux herbes méditerranéennes en moulin FUCHS
1 petite botte de basilic	

Préparation :

1. Préchauffer le four à 190°C (convection haut/bas).
2. Découper la mozzarella et les tomates en fines rondelles, effeuiller le basilic.
3. Inciser la baguette en biais tous les 1,5 cm, de sorte à pouvoir insérer facilement les rondelles de tomates et de mozzarella dans les fentes. Veiller à ce que la baguette ne se brise pas.
4. Dans chaque fente de la baguette, insérer une rondelle de tomate et de mozzarella ainsi que quelques feuilles de basilic.
5. Faire cuire au four env. 20 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondant et la croûte dorée.
6. Pour terminer, saupoudrer de sel aux herbes méditerranéennes, de flocons de piment et de poivre concassé grossièrement, servir immédiatement

