



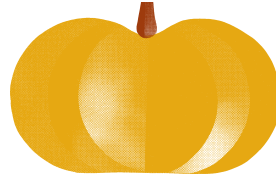
L'AVENUE DU  
**MONT—ROYAL**



mont-royal.net

 **Desjardins**  
présente

# L'AVENUE GOURMANDE



## CROSTINI À LA TOMATE, AU BOCCONCINI ET À L'HUILE DE ROQUETTE

—  
Recette de Ricardo

—  
*Disponible à l'épicerie  
Valmont  
2147, Avenue du Mont-Royal*

### — Ingrédients pour 12 portions

- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 60 ml (1/4 tasse) de roquette, de cresson ou de basilic frais
- 12 tranches de pain baguette de 1 cm (1/2 po) d'épaisseur, légèrement grillées
- feuilles de roquette, de cresson ou de basilic frais, pour décorer
- 4 boules de bocconcini ou 1 grosse boule de mozzarella di buffala (environ 200 g/6 1/2 oz), tranchée
- 12 fines tranches de tomates jaunes
- 12 fines tranches de tomates rouges
- fleur de sel
- poivre noir concassé

### — Préparation

- Au mélangeur, fouetter l'huile et la roquette.
- Badigeonner les tranches de pain d'huile de roquette.
- Sur chaque tranche, placer une feuille de roquette, de cresson ou de basilic, puis une tranche de tomate jaune, une tranche de fromage et une tranche de tomate rouge.
- Arroser à nouveau d'huile de roquette, saler et poivrer. Servir aussitôt.