

# Tartines fraises & mozzarella



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 barquette de fraises
- quelques feuilles de basilic
- 4 belles tranches de pain de campagne
- 16 petites billes de mozzarella di buffala
- du poivre



Rincez et équeutez les fraises.

Coupez-les en deux.

Dans une casserole, faites cuire les fraises avec quelques feuilles de basilic et une cuillère à soupe d'eau pendant une quinzaine de minutes.

Mixez votre compôtée de fraises pour obtenir une compote plus ou moins lisse (selon votre goût).

Laissez refroidir votre compote.

Faites griller vos tranches de pain au grille-pain (ou au four) quelques minutes.

Étalez dessus de la compote de fraises.

Déposez des billes de mozzarella coupées en deux et quelques feuilles de basilic.

Ajoutez un peu de poivre.