

# Croustines à la Napolitaine – à la Mozzarella



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

400 g de [fromage Mozzarella](#) (1 ou 2 pièces)  
ou de la [Burrata](#)

5 cl huile d'olive

8 tranches de pain de mie

4 anchois

4 tomates

1 ou 2 gousses d'ail

sel, poivre

origan

## Préparation

Détaillez la mozzarella en tranches. Mondez, parez et découpez les tomates en fines tranches. Lavez les anchois, fendez-les en deux. Otez les arêtes. Divisez chaque filet en deux. Découpez chaque tranche de pain en deux rectangles. Imbibez-les d'huile sur une face. Disposez dessus une petite tranche de mozzarella, une de tomate, un petit morceau d'anchois. Saupoudrez de sel, de poivre et d'origan. Graissez un plat à pâtisserie. Enfourez 15 minutes à 220°.