

Pain mozzarella et légumes au four

Pour 4 couverts :

- 250g de mozzarella
- 8 tranches de pain 1/2 gris
- tian de légumes tomates/courgette
- tian de légumes courgette/oignons
- Origan/herbes de Provence
- Sel, poivre

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Egoutter et couper la mozzarella en tranches.
- Garnir les tranches de pain avec l'origan, le tian de légumes et la mozzarella.
- Enfourner les pains garnir pendant 10-15 minutes à 200°C.

> Voir recette tian de légumes

Bon appétit !



Aurélie DAUVIN

Diététicienne - Nutritionniste