



BOUCHÉES DE MOZZARELLA DI BUFALA AVEC ESPUMA DE TOMATE, ANCHOIS ET PAIN CROUSTILLANT



Temps de préparation: 15 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients

• Ingrédients

- Pomi Coulis de tomates 750g 150 g
- Anchois 12
- Crème fraîche 250 g
- Pain
- Petites boules de mozzarella di bufala 12
- None
- None
- None

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Mixer la **Pomè Coulis de Tomates** avec la crème fraîche, du sel et un filet d'huile d'olive vierge extra et verser dans un siphon pour crème fraîche. Insérer 2 cartouches, bien agiter et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 min.

Couper le pain en tranches très fines et les faire griller au four jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, en les badigeonnant d'huile d'olive vierge extra et en assaisonnant avec du sel et du poivre.

Servir en disposant tous les ingrédients sur l'assiette et pour terminer, siphonner l'espuma de tomate.