

# Crostinis aux perles de mozzarella

## Mise en place et préparation:

env. 15 min

**Dorage au four:** env. 2½ min

Pour env. 12 pièces

100 g d'olives noires  
dénoyautées

50 g de canneberges  
séchées

1 c. s. d'huile d'olive

1 citron bio, zeste râpé

2 c. s. de persil plat, ciselé

200 g de Pagnol rustique  
ou de baguette,  
en env. 12 tranches

120 g d'Emmi Mozzarella  
Perles, égouttées

½ c. c. de fleur de sel

un peu de poivre

**1** — Hacher finement les olives et les canneberges. Incorporer huile, zeste de citron et persil.

**2** — Étaler les tranches de pain sur une plaque.

**3** — **Dorage:** env. 2½ min dans la moitié supérieure du four préchauffé à 240°C. Retirer, répartir le hachis d'olives sur les tranches de pain.

**4** — Répartir dessus les perles de mozzarella, parsemer de fleur de sel et de poivre.

**Préparation à l'avance:** hachis d'olives env. 1 jour avant, garder à couvert au réfrigérateur.

**Pièce:** 103 kcal, lip 5 g, glu 11 g, pro 4 g

## Info

Donnez une allure chic à votre apéro en proposant des **Emmi Mozzarella Perles** au bon lait suisse. Ces petites billes blanches agrémentent, entre autres, les snacks festifs et les salades créatives.



ou  
toasteur