

Tartines Gourmandes
Scamorza & Légumes d'Été Grillés en Salade

Il vous faut

Pour 4 personnes
Tapas ou Entrée

1 à 2 ciabatta
1 à 2 scamorza fumée
2 courgettes jaunes (facultatif)
2 courgettes vertes
2 aubergines
des radis roses
une poignée d'olives noires
des tomates cerises jaunes et rouges
2 à 3 tomates Green Zebra (facultatif)
de l'huile d'olive
3 gousses d'ail
sel et poivre
ciboulette fraîche
une mandoline
un grill ou un BBQ

Déroulement

Faire chauffer le grill sur feu vif quelques minutes.

Lavez les légumes.

A l'aide de la mandoline tranchez les aubergines et les courgettes dans le sens de la longueur.

Déposez sur le grill. Badigeonnez légèrement d'huile d'olive. Salez.

Laissez cuire quelques minutes sur chaque face.

Répétez l'opération jusqu'à épuisement des légumes. Réservez.

Coupez les radis et les olives en rondelles, les tomates en quartiers.

Dans un saladier, ajoutez de l'huile d'olive, les gousses d'ail écrasées, la ciboulette ciselée. Salez, poivrez.

Ajoutez les légumes grillés et les légumes crus. Bien remuez.

Tranchez la ciabatta et la scamorza.

Déposez une tranche de scamorza sur une tartine de ciabatta et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients.

Déposez sur le BBQ, sous le grill du four ou dans une poêle grill pour faire fondre le fromage.

Servir aussitôt les tartines chaudes ou tièdes accompagnées de légumes grillés en salade.