

Pizza baguette revisitée

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 2 baguettes
- 500 g de tomates cerises
- 3 boules de mozzarella
- 2 courgettes
- Huile d'olive

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 210°C.

Etape 2

Couper les baguettes en deux, recouper chaque moitié dans le sens de la longueur. Arroser d'un filet d'huile d'olive et enfourner 5 minutes.

Etape 3

Couper les tomates et les courgettes en petits morceaux, et la mozzarella en dés.

Etape 4

Sortir les baguettes du four. Déposer les morceaux de tomates et de courgettes ainsi que la mozzarella.

Etape 5

Enfourner 10 minutes environ. La mozzarella doit commencer à fondre. Et c'est parti pour l'apéritif !