 **Bruschetta à l'Ajvar**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/08/bruschetta-a-lajvar-p1190393-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 4 tranches de** [**pain**](https://recettes.de/pain) **au** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt) **- huile d'olive**  
**- 4 grosses càs d'[Ajvar](https://recettes.de/ajvar" \t "_blank)**  
**-** [**Tomates**](https://recettes.de/tomates) **Romanella**  
**-** [**olives**](https://recettes.de/olive) **noires**  
**-** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **de bufflonne**  
**-** [**jambon cru**](https://recettes.de/jambon-cru) **de pays**  
  
**La plaque du four**  
**Préchauffage du four à 240°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Position-four-grill.png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Position-four-grill.png)

Faire griller les tranches de pain au grille-pain ou au four si vous préférez.  
Les badigeonner d'huile d'olive sur une face au pinceau.  
Tartiner d'une grosse cuillerée d'Ajvar.  
Couper les tomates en rondelles et en recouvrir le "caviar rouge".  
Dénoyauter les olives, les couper en rondelles et les déposer sur les tomates.  
Couper la mozzarella de bufflonne en petites tranches et les éparpiller sur toute la surface.  
Glisser les tartines sous le grill du four pendant 5 minutes en surveillant, jusqu'à ce que la mozzarella fonde.  
Couper le jambon cru en lamelles.  
Sortir les tartines du four et les agrémenter de lanières de jambon.  
Servir immédiatement avec une salade verte.