 **Bruschetta à la tomate**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/07/bruschetta-a-la-tomate-p1180140-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 4 tranches de** [**pain**](https://recettes.de/pain) **larges**  
**- 3 ou 4** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **mûres et fermes**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 2 mini** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **de bufflonne**  
**- mesclun**  
**- 2 tranches de** [**jambon cru**](https://recettes.de/jambon-cru)  
**-** [**Vinaigre balsamique**](https://recettes.de/vinaigre-balsamique) **-** [**Basilic**](https://recettes.de/basilic)

Porter à ébullition quelques cuillerées de vinaigre balsamique en remuant jusqu'à obtenir un sirop.  
Laisser refroidir.   
Les bruschette se préparent peu de temps avant le repas.  
Égoutter les mini boules de mozzarella sur un papier absorbant.  
Retirer la peau des tomates, les couper en quartier et les épépiner.  
Les découper en petits dés et les mettre dans un bol avec une cuillerée d'huile, du sel ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et du poivre.  
Couper le jambon en chiffonnade.  
Passer les tranches de pain au grille pain pour les faire dorer.  
Vous pouvez aussi les mettre pendant quelques minutes dans le four très chaud.  
Frotter les tranches de pain sur les deux faces avec la gousse d'ail fendue.  
Déposer sur l'assiette, la salade aspergée de quelques gouttes de vinaigrette et surmontée de jambon,  
la mozzarella arrosée de quelques gouttes de sirop de balsamique.  
Poser les tranches de pain tièdes et les garnir généreusement de dés de tomates égouttées.  
Asperger de quelques gouttes d'huile d'olive et saupoudrer de basilic finement ciselé.  
Servir immédiatement.