



# MILLEFEUILLE ITALIEN



## Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 4 grosses tomates coupées en rondelles
- 2 ou 3 grosses boules de mozzarella
- 25 ml d'huile d'olive
- Sel / poivre / herbes de Provence
- 1 bocal de pesto (ou pistou)

**ou**

- 25 ml de parmesan râpé fin
- 25 ml de pignons de pin (ou poudre d'amandes)
- 10 / 15 feuilles de basilic
- 1 gousse d'ail
- Sel / poivre
- 75 ml d'huile d'olive



## Préparation :

1. Réaliser le pesto : Hacher fin tous les ingrédients sauf l'huile. Ajouter l'huile au dernier moment ; mixer encore.
2. Couper les tomates en rondelles épaisses (il en faut 18) ; badigeonner d'huile.
3. Saupoudrer de sel, de poivre et d'herbes de Provence.
4. Disposer les rondelles sur une plaque, les mettre au four 10/12 mn à four chaud 6/7 – 200°.
5. Les laisser tiédir.
6. Couper la mozzarella en rondelles (il en faut 12).

Dans les cercles (ou ramequins hauts et ronds) disposer :

7. Une rondelle de tomate + une rondelle de mozzarella recouverte de pesto.
8. Finir par une rondelle de tomate.



**Servir sur de la salade et saupoudrer de basilic haché**

