

# Bruschetta à la mauve

## Ingrédients

1 baguette de pain

2 grosses poignées de feuilles de mauve

1 boule de mozzarella

Huile d'olive

Sel

Poivre

Citron (facultatif)

Une dizaine de fleurs et de « fromageons » (fruits) de mauve pour la décoration

## Préparation

Préchauffer le four à 200 °C.

Laver et sécher les feuilles de mauve en supprimant les pétioles.

Réserver les fleurs et les fruits.

Faire chauffer une poêle à feu moyen avec un peu d'huile d'olive et y faire revenir brièvement les feuilles (à peine une minute) avec un peu de sel pour les faire rendre leur eau. Retirer du feu et réserver.

Fendre la baguette en deux dans le sens de la longueur et la découper en tronçons.

Couper en cubes la mozzarella égouttée.

Poser les tronçons de pain sur une plaque allant au four. Les arroser d'un filet d'huile d'olive et répartir dessus les feuilles de mauve cuites, puis les cubes de mozzarella.

Ajouter un tour de moulin à poivre et éventuellement un filet de citron.

Enfourner une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Au sortir du four, décorez les tartines avec les fleurs et les fruits de mauve et servez aussitôt.

**Recette : Mathilde Combes, [nature-autonomie.com](http://nature-autonomie.com)**