



- **Pour la sauce tomate :**
Pelez les gousses d'ail et hachez-les finement.
Rincez les tomates, coupez-les en quartiers.
Dans une casserole faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive à feu doux. Mettez-y à revenir l'ail pendant environ 3 mn puis ajoutez les quartiers de tomates. Salez, ajoutez le thym et laissez mijoter à feu doux et à découvert pendant +/- 1h00, en remuant de temps en temps. Passez la sauce au moulin à légumes, grille fine. Poivrez. Versez dans un bol de service. Laissez refroidir puis réservez au frais.
- Coupez la baguette en petites tranches de +/- 1,5 cm. Faites-les griller au grille-pain ou au four. Réservez dans une corbeille à pain.
- Égouttez les mozzarellas. Coupez-les en tranches de +/- 1 cm d'épaisseur. Si les tranches sont larges, coupez-les à nouveau en deux (les morceaux ne doivent pas être plus grands que les tranches de pain). Disposez-les sur un plat de service, salez, poivrez et arrosez de 2 c. à soupe d'huile d'olive. Réservez au frais.
- Au moment de servir, rincez le basilic. Selon la taille des feuilles, émincez-les ou laissez entières et disposez-les au centre du bol de sauce tomate. Servez la sauce tomate avec la mozzarella à part, et la corbeille à pain. Prévoyez un plat vide et des couverts pour que vos invités puissent se faire leur crostinis eux-mêmes, en mettant un peu de sauce tomate sur une tranche de pain grillé, et en recouvrant d'une tranche de mozzarella. Vous pouvez aussi préparer tous les crostinis à l'avance, mais si vous avez des enfants parmi vos invités, cela les amusera beaucoup moins ! ;-)



Choisissez bien vos tomates. Elles doivent être lisses, brillantes et sans taches. Sentez-les : leurs odeurs doivent être prononcées sinon passez votre chemin ! Et si vraiment vos tomates n'ont pas beaucoup de goût, ajoutez une cuillère à café de sucre en poudre en faisant la sauce tomate.



Ingrédients pour 8 pers. :

6 à 7 tomates bien mûres (environ 1,2 kg)
1 à 2 gousses d'ail (selon vos goûts)
Quelques branches de thym
4 c. à soupe d'huile d'olive
3 mozzarella
Quelques branches de basilic (et vous pouvez mélanger avec d'autres herbes fraîches comme de la menthe, de l'estragon ou de l'origan)
1 baguette de pain
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

Vous n'êtes pas obligé de mettre de l'ail dans la sauce tomate.
Pour les autres variantes concernant la réalisation de la sauce tomate, [cliquez ici](#).
Vous pouvez remplacer la mozzarella par de la burrata ou de la stracciatella.