



1. **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 découvert pendant +/- 1h00, en remuant de temps en temps. Passez la sauce au moulin à légumes, grille fine ou moyenne. Poivrez. Versez dans un bol de service. Laissez refroidir puis réservez au frais.
2. 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.
3. 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.
4. 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. Et n'hésitez pas à mettre d'autres herbes comme de l'estragon ou de la menthe (sur la photo, il y avait les trois). Servez la sauce tomate avec la mozzarella à part et la corbeille de pain. Prévoyez un plat vide et des couverts pour que vos invités puissent faire les crostinis eux-mêmes, en mettant un peu de sauce tomate sur une tranche de pain et en recouvrant d'une tranche de mozzarella. Vous pouvez aussi les préparer à l'avance mais ce sera moins convivial !



Si vous n'avez pas de moulin à légumes, pelez au préalable vos tomates en les plongeant 30 secondes dans de l'eau bouillante.

Choisissez bien vos tomates. Elles doivent être bien mûres (ne les prenez pas dures !), lisses, brillantes et sans taches. Sentez-les : si elles ne sentent rien, passez votre chemin ! Et si vraiment vos tomates n'ont pas beaucoup de goût, ajoutez une cuillère à café de sucre en poudre ou de miel dans votre casserole.

Doublez les quantités de cette recette et faites congeler le reste de sauce. Vous aurez une bonne sauce tomate maison quand ce ne sera plus la saison !

Super facile
30 mn de préparation
1h00 de cuisson
Bon marché
Veggie

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
- 2 à 3 mozzarella (selon leur taille ou une dizaine de moyennes de +/- 5 cm de diamètre. Mais prenez une mozzarella de qualité ! Pour ma part, je prends la mozzarella di Bufala Campana qui bénéficie d'une AOP)
- Quelques branches de basilic (et vous pouvez ajouter 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 pouvez supprimer l'ail. Vous pouvez rajouter 1 oignon émincé que vous ferez revenir avec l'ail. Vous pouvez mettre une c. à café de sucre en poudre ou de miel si vos tomates n'ont pas beaucoup de goût. Vous pouvez également rajouter une c. à soupe de vinaigre balsamique mais pour ma part, je préfère sans.

Enfin, vous pouvez ajouter du basilic une fois que la sauce est cuite.

Pour une version plus épaisse de votre sauce, épépinez les tomates.

Hors saison, utilisez des tomates pelées en conserve.

Enfin, vous pouvez remplacer la mozzarella par de la burrata ou de la stracciatella.

