Crostinis aux petits pois frais, menthe et courgette

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

12 tranches baguettes
huile d'olive
250 grammes de petits pois (ou surgelés)
3 menthe (ciselées)
1 courgette (en fines lanières)
1 paquet de billes de mozzarella
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Badigeonnez les tranches de baguette d’huile d’olive et passez-les brièvement au gril.**
2. **Blanchissez les petits pois à l’eau bouillante pendant 1 minute et égouttez-les. Rincez-les à l’eau froide.**
3. **Écrasez les petits pois avec un filet d’huile d’olive et assaisonnez généreusement de sel, de poivre et de menthe.**
4. **Tartinez les crostini de purée de petits pois et garnissez de courgette et de mozzarella.**