Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

# Antipasto misto (bruschetta à la tomate, gnocco fritto et charcuteries toscanes)

## Ingrédients

, Bruschetta ail tomate et basilic , , 1 ciabatta , 2 tomates , 1 gousse d'ail , 5cl d'huile d'olive , Sel , Poivre noir du moulin , 1/2 bouquet de basilic , , , Gnocco fritto et charcuterie toscanes , , 4 tranches de Jambon toscan , 4 tranches de salami toscan , 1 botte de roquette. , , 500g de farine , 10g de levure sèche , 10g de sel , 10g de sucre , 50g d'huile d'olive , 220g d'eau ,

## Préparation

Préparation :

Le gnocco fritto est un morceau de pâte levée frite que l'on retrouve dans la région de Bologne.

Pour la pâte :

Dissoudre la levure dans l'eau tiède avec le sel et le sucre. Fouetter jusqu'à dissolution complète.

Incorporer l'huile d'olive à la farine avec les doigts jusqu'à obtention d'une texture sablonneuse.

Faire un puits dans la farine et ajouter le mélange eau-levure. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène, en pétrissant la pâte énergiquement.

Déposer la pâte en boule sur une assiette et l'inciser en croix sur le dessus de manière à faciliter la montée. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Prélever un morceau de pâte et l'abaisser au rouleau. Couper la pâte en forme de parallélépipède et la frire immédiatement à la friteuse ou dans un wok. La pâte va gonfler et commencer à dorer. Egoutter et réserver sur du papier absorbant.

On peut ouvrir le gnocco en deux et faire un 'panino' avec la charcuterie et quelques feuilles de roquette.
Pour la bruschetta:
Préchauffer le grill du four.

Laver bien les tomates et les couper en quatre. Enlever le jus et les pépins et couper le reste en petits morceaux. Saler, poivrer, ajouter un filet d'huile d'olive. Eplucher l'ail, couper en deux et enlever le germe.

Verser un fond d'huile d'olive dans une assiette creuse. Couper la ciabatta en tranches épaisses, tremper rapidement dans l'huile, puis déposer sur une grille et enfourner.

Retirer les bruschette dès qu'elles sont joliment dorées, frotter avec l'ail et disposer joliment les tomates. Décorer de quelques feuilles de basilic coupées avec les mains.

## Notes :