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

Bruschetta al pomodoro

Ingrédients

Préparation

Préchauffer le grill du four.

Faire bouillir de l'eau pour y monder les tomates. Retirer le pédoncule, pratiquer une petite incision en croix du côté opposé, et les plonger 30 secondes dans l'eau frémissante. Les retirer à l'aide d'un écumoire et les plonger immédiatement dans l'eau froide afin de stopper leur cuisson. Peler à la main, couper en deux puis épépiner. Détailler en petits cubes.

Eplucher, dégermer et émincer l'ail. Dans un poêlon, le faire revenir une minute à l'huile d'olive avant d'ajouter les dés de tomate. Saler légèrement et laisser compoter à feu doux.

Verser un fond d'huile d'olive dans une assiette creuse. Couper la ciabatta en tranches épaisses, les tremper rapidement dans l'huile, puis les aligner sur la grille du four.

Retirer les bruschette dès qu'elles sont joliment dorées, les garnir d'1 càs de compotée de tomate et donner un tour de moulin à poivre.

Notes :