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

Bruschetta au pesto de roquette, « pomodori dolci »

Ingrédients

Préparation

Préchauffer le four à 200°.

Monder les tomates :
Les plonger une minute dans l'eau bouillante, puis dans l'eau froide, peler, épépiner et les découper en cubes.

Dans une sauteuse, faire rissoler l'échalote hachée dans une càs d'huile d'olive, puis ajouter les cubes de tomates, le thym et le laurier. Laisser compoter au moins dix minutes à feu doux.

Pesto :
Mixer la roquette, le parmesan râpé, les pignons de pain, la gousse d'ail et 2 càs d'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse. Goûter, saler si nécessaire, poivrer légèrement. Réserver.

Couper la ciabatta en tranches d'un cm d'épaisseur, tremper légèrement chaque tranche dans l'huile d'olive et cuire ensuite au four pendant dix minutes à 200°.
Hacher l'échalote.

Sur chaque tranche de pain, déposer une càs de tomates, puis par-dessus, le pesto de roquette.

Notes :