



Bruschetta comme une pizza

*La recette d'Eric Frechon, chef 3 étoiles du restaurant Epicure du Bristol
Paris*

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- pain de campagne tranché de 400 g
- 1 kg de tomates bien rouges
- 2 boules de mozzarella « buffala »
- 1 petite boîte d'anchois à l'huile
- 2 branches de basilic
- 10 cl d'huile d'olive
- 50 g de parmesan en poudre
- 30 g de pignons de pin
- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel

Mise en place

1. Enlever le pédoncule des tomates.
2. Les plonger 30 secondes dans l'eau bouillante de manière à enlever la peau. Dès lors où la peau commence à se craqueler, les plonger dans l'eau froide pour les rafraîchir. Une fois rafraîchies, enlever les peaux des tomates.
3. Puis, couper les tomates en deux pour enlever les pépins.

4. Disposer les tomates sur une planche et les tailler en petits cubes.
5. Les placer au frais dans un saladier.
6. Ensuite, éplucher et couper l'oignon et les gousses d'ail en petits cubes.
7. Eplucher et couper finement les gousses d'ail.
8. Couper les boules de mozzarella en petits cubes.

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Verser l'huile d'olive dans une casserole déjà chaude.
3. Ajouter les petits cubes d'oignon et les laisser cuire pendant 10 minutes en prenant garde de ne pas leur donner de coloration, sinon ajouter une goutte d'eau.
4. Ajouter les tomates coupées en cube avec les gousses d'ail, le thym et le laurier.
5. Laisser cuire le tout pendant 40 minutes à découvert jusqu'à ce que l'eau des tomates soit évaporée.
6. Ensuite, placer le concassé de tomates hors du feu.
7. Puis mélanger le basilic ciselé dans le concassé de tomates froid.
8. Etaler finement le tout sur les tranches de pain.
9. Disposer ensuite les cubes de mozzarella, les anchois, les pignons de pin.
10. Saupoudrer de parmesan et ajouter un filet d'huile d'olive.
11. Enfin, cuire la bruschetta au four pendant 10 minutes.

Astuce du Chef

Vous pouvez disposer sur la bruschetta les ingrédients de votre choix et gardant toujours comme base le concassé de tomates.