



BRUSCHETTA À LA TOMATE COEUR DE BOEUF, PESTO DE CÂPRES ET AMANDES, ORIGAN DE PANTELLERIA

Categoria: Apéritif **Tempo di preparazione:** 5 minutes **Difficoltà:** molto facile 🟢

Ingredienti per 1

- 1 tranche de pain d'environ 1 cm d'épaisseur, de la taille d'un croûton (pain de Castelvetro ou de blé Tumminia)
- 1 tranche de tomate coeur de boeuf
- 1 cuillère à soupe de pesto de câpres et amandes
- Origan
- basilic
- Huile d'olive extra vierge

Chef: Alessandro Frassica

Un plongeon dans la Méditerranée, dans ce cas en Sicile, avec toutes les saveurs typiques du Sud.

Difficulté : **très facile**

Coût : **bas**

Temps de préparation : **5 minutes**

Portions : **1 personne**

Préparation:

Pour la préparation du pesto

- câpres de Pantelleria ou Salina 45%
- Amandes (éventuellement la "Pizzuta" d'Avola) 10%
- basilic frais
- huile d'olive extra vierge

Dessalez les câpres puis passez-les au mixeur avec les amandes décortiquées et le basilic. Hachez le tout en ajoutant l'huile lentement jusqu'à obtenir une consistance non fluide

Pour la préparation de la bruschetta

Coupez le pain en faisant attention à l'épaisseur, pas trop fine mais pas trop haute, environ 1 cm, étalez le pesto, déposez la tranche de tomate dessus, d'une épaisseur adaptée à la consistance de la bouchée.

Saupoudrez d'une pincée d'origan et décorez d'une petite feuille de basilic.

