

Recette

Qu'est-ce qu'on MiAM ?



Tartine façon pain perdu tomaté



Personnes
4

Quoi ?

Pour 200 gr/pers

200 gr de tomate ancienne mûre

Pain rassis complet/levain

4 gousses d'ail

Basilic

Huile d'olive

Vinaigre balsamique/Xérès

Sel - Poivre

Option

Accompagner de jambon/anchois



ables de Quartier
Le Havre

La Dantine

Comment ?

1. Ôtez le pédoncule de la tomate – Pelez-la – Râpez-la (grosse grille) – Salez- Filtrez et séparez le jus de la pulpe
2. Ajoutez le basilic ciselé dans la pulpe – Réservez quelques feuilles pour le dressage
3. Coupez des tranches de pain rassis – Séchez au four à 100°C si besoin – Frottez l'ail sur le pain durci
4. Trempez le pain perdu dans le jus de tomate – Si vous n'en avez pas assez, délayez un concentré de tomate – Enduisez d'huile d'olive au pinceau – Enfournez à 210°C jusqu'à caramélisation
5. Dans une casserole non couverte, faites réduire le reste de jus de tomate jusqu'à obtenir une texture sirupeuse – Ajoutez un trait de vinaigre balsamique/Xérès
6. Dressez : badigeonnez le sirop de tomate sur le pain – Ajoutez une cuillère de pulpe – Quelques feuilles de basilic ciselé – Option lamelle de jambon ou anchois