

FOCCACIA À L'ORIGAN - VEGGIE



FACILE



30min



POUR 4

IL VOUS FAUT...

INGRÉDIENTS

TAPENADE

- 90g d'olive Taggiasche
- 1/2 gousse d'ail
- Pm d'huile d'olive
- Pm sel et poivre

POIVRONS MARINES CONFITS DE POIVRONS

- 4 poivrons rouges
- 1cs de miel

PESTO

- 100gr. de roquette
- 1 botte de persil
- 1 gousse d'ail
- 50gr. de parmesan
- 50gr. de pignons de cèdre
- Pm huile d'olive

MONTAGE

- 4 bun's Foccacia
- 40g de mesclun
- 1 mozzarella di buffala
- Pm feuilles de basilic

LES ÉTAPES

1/ LA TAPENADE D'OLIVES NOIRES

Egoutter les olives Taggiasche.

Dans la cuve d'un blender, ajouter les olives, une demie gousse d'ail préalablement dégermée et un peu d'huile d'olive.

Mixer jusqu'à consistance souhaitée puis assaisonner.

2/ LES POIVRONS MARINES

Éplucher les poivrons rouges, les couper lamelles, dans la longueur.

Dans une cocotte, faire chauffer un fond d'huile d'olive. A feu vif et une fois l'huile chaude ajouter les poivrons.

Cuire 20 à 40 minutes en remuant de temps de temps.

Ajouter une cuillère de miel en fin de cuisson.

Laisser tiédir jusqu'au service.

3/ PESTO

Blanchir et refroidir les herbes. Raper le parmesan. Peler l'ail. Mixer ensemble tous les ingrédients ajouter l'huile petit à petit jusqu'à la consistance désirée. Réserver

4/ MONTAGE

Tailler les bun's en deux puis les imbiber d'huile d'olive puis les toaster à la salamandre ou au four.

Badigeonner la partie interne (basse) de tapenade.

Ajouter la salade.

Ajouter 2 tranches de mozza.

Ajouter les poivrons marinés.

Ajouter quelques feuilles de basilic.

Badigeonner la partie interne (haute) de pesto.

Refermer les burgers.

GRILLED CHEESE



FACILE



20 min



POUR 4

IL VOUS FAUT...

INGRÉDIENTS

- 8 tranches de pain Crousti Moelleux
- 1pce d'aubergine
- 8 tranches de comté (240g)
- Pm sel et poivre

SAUCE TOMATES SECHEES

- 100g de tomates séchées à l'huile
- 1/2 gousse d'ail
- 1/2 botte de basilic
- Pm sel et poivre

LES ÉTAPES

1/ LA SAUCE TOMATES SECHEES

Équeuter et laver le basilic.

Egoutter les tomates séchées.

Dans la cuve d'un blender, ajouter les tomates, une demie gousse d'ail préalablement dégermée, le basilic et un peu d'huile d'olive.

Mixer jusqu'à consistance souhaitée puis assaisonner.

Réserver au frais.

2/ LES AUBERGINES

Tailler dans le sens de la largeur 12 rondelles d'aubergines d'environ 0,5cm.

Dans une poêle bien chaude ou à la plancha, ajouter de l'huile d'olive puis laisser confirent les aubergines, assaisonner.

Réserver sur une plaque.

3/ MONTAGE

Préchauffer le grill à panini.

Sur chaque tranches intérieurs du pain Crousti Moelleux, badigeonner de sauce tomates confites.

Ajouter une tranche de comté, placer trois rondelles d'aubergines marinées, ajouter une autre tranche de comté puis refermer avec l'autre partie du pain.

Laisser cuire les sandwiches pendant 5 minutes à l'aide du grill à panini puis retourner-les. Laisser cuire de nouveau jusqu'à ce que le pain semble suffisamment grillé. Le fromage doit avoir bien fondu.

Couper les pains en deux en diagonale.