



Les plats principaux

Pain perdu aux poivrons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes d'olives noires (en anneaux)
2 cuillères à café de vinaigre de vin, rouge
8 tranches de pain (pain de campagne)
3 cuillères à soupe de pignons de pin
30 grammes de parmesan
1 cuillère à café de sucre
tired lait entier
4 œufs
1 gousse d'ail (pressée)
2 poivrons rouges
2 poivrons jaunes
poignée feuilles de basilic (pour décorer)
poignée feuilles de basilic (hachées)
1 cuillère à café de garam masala
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le gril du four. Coupez les poivrons en deux et enlevez les graines. Déposez-les avec le côté coupé vers le bas sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfouez 10 minutes jusqu'à ce que la peau soit noircie. Mettez-les dans un plat, couvrez d'une feuille fraîcheur et laissez un peu refroidir.

Enlevez la peau des poivrons et coupez-les en larges lamelles que vous mettez dans un plat puis ajoutez le vinaigre de vin, l'ail, les olives, le sucre et le basilic. Versez un filet d'huile d'olive puis salez et poivrez. Mélangez bien le tout. Réservez.

Rôtissez les pignons de pin dans une poêle sèche. Battez les oeufs avec le lait et assaisonnez avec du garam masala, du poivre et du sel. Trempez le pain dans le mélange d'oeufs. Cuisez les tranches de pain bien dorées des deux côtés dans de l'huile d'olive.

Déposez 2 tranches de pain perdu sur chaque assiette. Répartissez dessus la salade de poivrons et terminez avec un peu de copeaux de parmesan, des pignons de pin et quelques feuilles de basilic.

Ustensiles de cuisine

Four

