



Collations

Bruschetta au poivron rôti et fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 baguette (ou ciabatta)
2 poivrons (rouge)
1 gousse d'ail
100 grammes de fromage de chèvre
1 poignée de petites feuilles de persil plat
1 poignée branche de thym
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 220 °C. Placez les poivrons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faites-les rôtir 25 à 30 minutes jusqu'à ce que la peau soit carbonisée. Retournez-les de temps en temps. Sortez-les du four, placez-les dans un plat et couvrez-les de papier aluminium ou d'une assiette. Laissez reposer 10 minutes.

Enlevez la peau des poivrons. Retirez les graines et coupez la chair en fines lamelles. Assaisonnez de sel, de poivre et d'un filet d'huile d'olive. Ajoutez quelques feuilles de thym frais.

Coupez la baguette en tranches obliques que vous arrosez légèrement d'huile d'olive puis que vous faites griller dans une poêle ou sous le gril du four jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Coupez l'ail en deux et frottez les tranches de pain chaudes avec le côté coupé de l'ail.

Déposez sur le pain les tranches de fromage de chèvre puis répartissez les poivrons rôtis. Parachevez avec le persil plat frais et éventuellement avec encore un filet d'huile d'olive.

Conseil

Pour une touche supplémentaire vous pouvez terminer les bruschettas avec quelques gouttes de crème balsamique ou des pignons de pin rôtis.

Ustensiles de cuisine

Four

