

Bruschetta au fromage de chèvre, basilic frais, tomates séchées

Recette pour 12 tapas



Description

Petits canapés de dés de tomates, tomates séchées, oignons rouges et ail poêlés quelques instants et servis sur croûtons de baguette à l'huile d'olive garnis de chiffonnade de basilic et émietté de fromage de chèvre frais fondant.

L'astuce du chef

Faites cuire la bruschetta à la dernière minute afin de préserver toute sa fraîcheur.

Ingrédients

Pour le bruschetta

- 3 Unité(s) Tomates italiennes
- 6 Unité(s) Tomates séchées
- 1 Gousse(s) Ail
- 4 Branche(s) Basilic
- 100 Gr Fromage de chèvre frais
- 4 Branche(s) Thym
- 1 Unité(s) Oignon rouge

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour les croûtons

- 0.50 Unité(s) Baguette

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Préchauffez votre four à 400.00 F°

Mise en place

Coupez les tomates fraîches en quatre sur la longueur, retirez les graines et coupez la chair en dés. Hachez les tomates séchées. Ciselez l'oignon rouge. Ciselez les feuilles de basilic frais et hachez les feuilles de thym. Émiettez le fromage de chèvre. Coupez en biseaux la ½ baguette pour obtenir de fines tranches.

Préparation du bruschetta

Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et faites suer l'oignon rouge pendant 2 minutes avec une pincée de sel. Ajoutez l'ail haché, mélangez et faites cuire pendant 1 minute supplémentaire. Incorporez les tomates séchées, puis les tomates fraîches. Salez et poivrez. Laissez cuire 1 à 2 minutes puis coupez le feu. Ajoutez la moitié du basilic frais et le thym haché, puis le fromage de chèvre. Mélangez très délicatement afin de garder des morceaux de fromage entiers et servez immédiatement.

Préparation des croûtons

Versez un filet d'huile d'olive sur les croûtons. Salez et poivrez. Déposez-les ensuite sur une plaque à cuisson et mettez-les à cuire au four pendant 7 à 8 minutes.

Dressage de vos tapas

Dressez de petites quenelles de bruschetta sur les croûtons, puis décorez-les avec un peu chiffonnade de basilic et éventuellement un filet de réduction de vinaigre balsamique.

Bon appétit!