



BRUSCHETTA À LA PIPERADE ET JAMBON DE PARME



2 pers.



4 pers.

Ingrédients

	2 pers.	4 pers.
Poivron rouge	1/2	1
Poivron vert	1/2	1
Poivron jaune	1/2	1
Tomates cœur de boeuf	250 g	600 g
Oignon jaune	1/2	1
Gousse d'ail	1	1
Jambon de Parme	4 tranches	6 tranches
Pain de campagne	2 tranches	4 tranches
Huile d'olive	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sarriette	Quelques brins	Quelques brins
Cerfeuil	¼ botte	¼ botte



Réalisation de la recette

🕒 Préparation : 10 mn

👨‍🍳 Cuisson : 25 mn

1. La garniture piperade

- Dans une casserole, mettre de l'eau à bouillir, plongez les tomates une minute puis les rafraichir dans de l'eau froide. Retirez la peau des tomates, puis les hacher au couteau.
- Lavez puis épluchez les poivrons. Coupez les poivrons en lanières.
- Epluchez l'oignon et l'ail, hachez le tout finement.
- Taillez de fines lanières de jambon (chiffonnade).
- Dans une casserole, ajoutez un filet d'huile d'olive, puis faire suer les oignons et l'ail. Ajoutez les poivrons, les tomates, du sel, du poivre et de la sarriette. Laissez cuire à feu doux pendant environ 20 minutes. Au terme de la cuisson réservez.

2. La bruschetta

- Taillez des tranches de pain de campagne en deux, puis les toaster.

3. Le montage

- Garnir les tranches de pain de piperade et disposez les lanières de jambon en chiffonnade.
- Passez les bruschettas au grill (four) 2 ou 3 minutes en surveillant.
- Dressez sur une assiette, versez un filet d'huile d'olive et posez des pluches de cerfeuil (juste les feuilles).
- Bon appétit !

