

La fantastique foire de **LA TOMATE**

10 août



Sandwich aux Tomates

 4-6 portions  30 min

INGRÉDIENTS

- 1 foccacia d'environ 12" x 12"
- 3 tomates ancestrales en tranches épaisses
- 1 c. à soupe de tomates séchées
- 1 c. à soupe d'huile de tomates séchées
- 1 tasse d'huile végétale
- 1 oeuf
- 1 c à thé de vinaigre de feu
- 1 branche de basilic
- 1 c à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 c à thé de poivre noir en grain
- 1 c. à thé de poivre vert en grain
- 1 c à thé de poivre blanc en grain

NOTES

*Fleurir les épices en grain est un petit geste simple qui permet d'exalter les saveurs! Simplement faire chauffer les épices dans une poêle à feu vif sans aucune huile

INSTRUCTIONS

Mélange de trois poivres fleuris

1. Dans une poêle, faire fleurir* les poivres à feu vif jusqu'à ce que les arômes s'en dégagent.
2. Transférer le mélange de poivre dans un mortier. Concasser légèrement. Réserver.

Mayonnaise basilic et tomates séchées

1. Dans un récipient cylindrique, mettre l'oeuf entier, le vinaigre et la moutarde. Ajouter les tomates séchées et le basilic. Broyer le tout avec un pied mélangeur.
2. Toujours dans le même récipient, ajouter progressivement l'huile en continuant de broyer avec le pied mélangeur, jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise épaisse. Réserver.

Assemblage

1. Trancher la foccacia en deux sur l'épaisseur. Faire griller la partie intérieure à la poêle à l'aide de l'huile des tomates séchées.
2. Recouvrir les deux moitiés avec la mayonnaise. Ajouter les tomates et saupoudrer avec le mélange de poivre
3. Refermer le sandwich. Couper en quartiers avant de servir.

