DENNER

Recettes de bruschettas: une fois classique, une fois créative

Mmm, des bruschettas toutes fraîches! Nous allons aujourd'hui préparer deux variantes: la classique avec des tomates que tout le monde connaît, et une variante plus osée avec des oignons de printemps, des dattes et de la feta.

Tout comme la pizza, la bruschetta est un plat très simple, qui peut être soit excellent, soit complètement ennuyeux. Pour les plats méditerranéens en particulier, la qualité des ingrédients est un facteur décisif. Pour la bruschetta classique, les tomates doivent être mûres et sucrées, l'huile d'olive de bonne qualité et le basilic devrait embaumer la pièce de son parfum frais et appétissant.

La variante plus osée est une propre création, et je l'adore. Le mélange des saveurs des différents ingrédients est juste parfait et surprend le palais de façon très positive - à goûter absolument!

Variante classique

- 3 oignons de printemps, couper le vert sur le tiers supérieur (si il n'est plus très frais), puis couper les oignons en rondelles grossières
- 80 à 100 g de feta
- 3 cs de cresson frais
- 2 dattes, coupées en rondelles
- ¾ cs de crème de vinaigre balsamique
- 4 tranches de pain (par ex. pain multicéréales rustico IP-SUISSE)
- sel, poivre

Bruschetta aux oignons de printemps, dattes et feta

- 150 à 200 g de tomates cerises, coupées en quatre
- 1 gousse d'ail, coupée en deux
- env. 5 cs d'huile d'olive
- ½ poignée de feuilles de basilic frais, finement coupé
- un peu d'origan selon les goûts
- 4 tranches de pain
- sel, poivre

Variante classique

1. Cuire les oignons de printemps dans de l'eau salée pendant environ 5 minutes, les rincer à l'eau froide et bien les laisser égoutter.
2. Faire dorer le pain au four avec la fonction grill, de sorte que les tranches soient légèrement croustillantes.
3. Frotter les tranches encore chaudes avec la moitié de la gousse d'ail et les badigeonner avec de l'huile d'olive.
4. Garnir avec les oignons de printemps, les dattes et la feta, verser quelques gouttes de crème de balsamique, couronner de cresson et servir.

Temps de préparation total: environ 25 minutes

Bruschetta aux oignons de printemps, dattes et feta

1. Dans un récipient, mélanger les tomates cerises, 3 cs d'huile d'olive, les herbes aromatiques, le sel et le poivre, et laisser reposer une demi-heure à couvert.
2. Faire dorer le pain au four avec la fonction grill, de sorte que les tranches soient légèrement croustillantes.
3. Frotter les tranches encore chaudes avec la moitié de la gousse d'ail et les badigeonner avec de l'huile d'olive.
4. Garnir du mélange de tomates et servir.