

RECETTE #1

Tartine de fromage de chèvre frais aux petits pois et tomates grillées



Ingrédients

200g de petits pois

2 tomates *

50g environ de mesclun

1/2 botte de ciboulette *

1 boulot de campagne

1 fromage de chèvre frais

Dans votre placard

un four, une plaque/plat allant au four,
une casserole, un mixeur, une passoire

Ustensiles à prévoir

un four, une plaque/plat allant au four,
une casserole, un mixeur, une passoire

1. Préchauffez votre four à 240°C et portez à ébullition une casserole d'eau salée pour cuire les petits pois. Pendant ce temps, écosses **200g de petits pois** [séparez-les de leur gousse]. Plongez-les dans l'eau bouillante et faites cuire 5 min.

Suggestion : gardez quelques petits pois crus pour le dressage.

2. Pendant que les petits pois cuisent, rincez **2 tomates** et taillez-les en tranches [environ 1cm]. Disposez-les dans un plat allant au four. Salez, poivrez, versez un filet d'huile d'olive puis enfournez pour 10/15 min jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites. **Suggestion :** parsemez d'herbes de Provence.

3. Pendant que le tout cuit :

- Rincez et égouttez **50g de mesclun** et disposez-le dans un saladier au frais.

- Dans un bol, préparez une vinaigrette avec un filet d'huile d'olive, de vinaigre, du sel et du poivre. Mélangez bien.

- Rincez et ciselez **1/2 botte de ciboulette**.

- Coupez **6 tranches de boulot de campagne** [ou plus selon votre appétit]. Disposez-les sur une plaque allant au four.

4. Une fois les petits pois cuits, égouttez-les bien puis disposez-les dans un mixeur avec **1 fromage de chèvre frais**. Mixez le tout, salez et poivrez. **Astuce :** pour une mousse plus onctueuse, ajoutez un peu d'eau. Ajoutez la ciboulette et mélangez.

5. Lorsque les tomates sont grillées, sortez-les du four et baissez la température à 220°C. Enfournez le pain 10/15 min pour le dorer. Surveillez bien.

Une fois le pain cuit, assemblez vos tartines : tartinez de chèvre puis recouvrez de tranches de tomates et de quelques petits pois crus.

6. Au moment de passer à table, assaisonnez la salade de vinaigrette.

Servez les tartines de fromage de chèvre frais accompagnées de la salade.