Thomas Boullault

Tartines et sandwichs

Pain perdu à la pulpe de tomate, mozzarelle et rondelles d'oignon rouge

35 min	30 min	5 min	0	435
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Couper les tomates dans l'épaisseur et réserver une tranche au coeur de chacune. Prévoir 2 tranches par convive. Couper le reste en cubes. Réserver les tomates dans des bols séparés.
2. Eplucher et couper quelques rondelles d'oignon. Réserver l'extrémité avec les tomates en cubes. Réserver les rondelles d'oignon avec les rondelles de tomates.
3. Tailler le pain de campagne en tranches d'un bon centimètre, les parer en rectangle. Réserver avec les rondelles d'oignon et de tomate.
4. Récupérer la mie de pain des parures, la réserver dans le bol contenant les tomates en cubes.

Étape 2

Préparation de la pulpe de tomate

1. Mettre la mie de pain, les morceaux d'oignons et les cubes de tomates dans le blender. Ajouter un trait d'huile d'olive, du sel et du poivre.
2. Mixer l'ensemble jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pulpe de tomate

400 g **Tomate(s)**
30 g **Oignon(s) rouge(s)**
30 g **Pain(s) de campagne**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le pain perdu à la pulpe de tomate

300 g **Tomate(s)**
160 g **Pain(s) de campagne**
200 g **Mozzarella**
80 g **Oignon(s) rouge(s)**

Ingrédients pour l'huile d'olive parfumée

60 ml **Huile d'olive**
1 c. à café **Thé**

Étape 3

Finition

1. Débarrasser la pulpe de tomates dans une assiette creuse.
2. Si la pulpe est trop épaisse pour le blender, ajouter une tomate, un trait d'eau ou d'huile d'olive.
3. Tailler des tranches de mozarelle. Réserver avec les tranches de tomates, d'oignon et de pain.

Étape 4

Préparation de l'huile parfumée

1. Dans un bol, verser le thé en poudre et l'huile d'olive.
2. Faire chauffer pendant quelques secondes au micro-ondes, puis laisser infuser quelques instant.
3. Passer l'huile parfumée au chinois.

Étape 5

Cuisson du pain perdu

1. Dans une poêle bien chaude, ajouter un peu d'huile parfumée au thé.
2. Tremper la tranche de pain de campagne dans la pulpe de tomate, la déposer dans la poêle.
3. Saler, poivrer, retourner la tranche quand elle a un peu doré en dessous. Baisser un peu le feu et assaisonner l'autre face.
4. Quand la tranche est bien dorée sur les deux côtés, retirer de la poêle et réserver.

Étape 6

Dressage

1. Dans l'assiette de service, poser le pain perdu chaud.
2. Déposer dessus quelques lamelles de tomate, parsemer de vinaigre sur et autour du pain perdu.
3. Saler, déposer quelques rondelles d'oignon, puis les tranches de mozarelle.
4. Ajouter encore un peu d'oignon, quelques fleurs de thym, un trait d'huile d'olive parfumée.
5. Finir avec du poivre, de la fleur de sel et une branche de tomate plantée dans la mozzarelle.

Ingrédients pour le dressage

2 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
4 Brin(s) **Thym**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**