





Finger food

Crostini de légumes grillés, truffe et anchois



50 min 30 min 20 min

0

218

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation des légumes

- Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Disposer une plaque de four sur le plan de travail. Déposer le poivron dessus et à l'aide du chalumeau, le brûler sur toute sa surface. Attention à ne pas se brûler.
- Réaliser la même opération avec l'oignon non épluché.
- 4 Découper deux feuilles de papier aluminium puis emballer l'oignon et le poivron. Disposer sur la plaque de four et enfourner pendant 15 minutes.
- 5 Sortir les légumes du four et planter la lame d'un couteau à l'intérieur. Si la lame rentre facilement, ils sont cuits. Déballer les légumes.
- 6 Disposer le poivron dans un saladier et le peler à l'aide d'une feuille de papier absorbant en veillant à retirer les parties noires.
- 7 Pour l'oignon, retirer la peau avec les doigts ou avec un couteau.
- A l'aide d'un couteau, concasser le poivron. Couper l'oignon en lanières. Réserver les poivrons et les oignons séparément.

Ingrédients pour 4 personnes

300 q Focaccia

- 1 Poivron(s)
- 4 Anchois frais entier(s)
- 1 Beurre
- 1 Oignon(s)
- 1 Ciboulette

Étape 2

Préparation des crostinis

- Préchauffer le four en position grill à 200°C (Th.7).
- Parer la focaccia avec un couteau scie et tailler des toasts de taille égale. Retirer la croûte puis tartiner les toasts de beurre truffé à l'aide d'une spatule.
- Disposer les crostinis sur une grille puis enfourner pendant environ 10 minutes.

Étape 3

Dressage

- Sortir les crostinis du four lorsqu'ils sont bien dorés.
- Disposer les poivrons sur les toasts à l'aide d'une fourchette en recouvrant la surface.
- Ajouter les lamelles d'oignon par dessus puis disposer les filets d'anchois.
- Dresser les crostinis sur une assiette de présentation puis décorer d'une pointe de ciboulette.