

Tartines et sandwiches

Pain perdu à la pulpe de tomate, mozzarella 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 mozzarella. Réserver avec les tranches de tomates, d'oignon et de pain.

Ingrédients pour le dressage

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

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 mozzarella.
- 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 mozzarella.