

Finger food

Crostini de légumes grillés, truffe et anchois



50 min 30 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

218

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

300 g **Focaccia**

1 **Poivron(s)**

4 **Anchois frais entier(s)**

1 **Beurre**

1 **Oignon(s)**

1 **Ciboulette**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 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.
- 3 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. Débarrasser 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.
- 8 A l'aide d'un couteau, concasser le poivron. Couper l'oignon en lanières. Réserver les poivrons et les oignons séparément.

Étape 2

Préparation des crostinis

- 1 Préchauffer le four en position grill à 200°C (Th.7).
- 2 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.
- 3 Disposer les crostinis sur une grille puis enfourner pendant environ 10 minutes.

Étape 3

Dressage

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