



Bruschetta tiède aux tomates jaunes Blondy, burrata & basilic

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 bocal de tomates jaunes Blondy des Pouilles
- 4 grandes tranches de pain de campagne ou focaccia
- 1 burrata ou stracciatella
- 1 petite gousse d'ail
- Huile d'olive extra vierge
- Basilic frais
- Fleur de sel
- Poivre noir
- Quelques zestes de citron (optionnel)
- Pignons grillés ou amandes effilées, optionnel

Préparation

1. Égouttez délicatement les tomates Blondy en gardant un peu de leur jus.
2. Faites griller les tranches de pain jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. Frottez-les légèrement avec une gousse d'ail coupée en deux.
3. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive. Ajoutez les tomates jaunes, une pincée de fleur de sel et du poivre et faites-les cuire 10-15 minutes à couvert, sans les écraser complètement. Ajoutez éventuellement quelques zestes de citron pour réveiller la douceur.
4. Déposez la burrata ou la stracciatella sur le pain grillé. Ajoutez les tomates tièdes par-dessus, un filet d'huile d'olive, du basilic frais et quelques pignons ou amandes grillées.

Servir tout de suite, en entrée ou à l'apéritif.

Une recette simple, solaire et élégante, qui révèle toute la douceur naturellement sucrée de ces pomodorini jaunes.

