



Bruschettas à la ricotta et au pesto vert



Ingrédients

- 1 baguette
- Henri Willig Fromage Biscuit Bio au Pesto Vert
- 250 gramme de fromage ricotta
- 1 citron (zeste et jus)
- 250 grammes de tomates cerises
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'origan
- 4 brins de thym
- Pincée de sucre glace

Un petit pain croustillant, une couche crémeuse de ricotta et, par-dessus, une garniture ensoleillée et grillée - ces bruschettas italiennes apportent en une bouchée l'atmosphère d'une soirée d'été en Italie sur votre table. Elles sont parfaites pour être partagées avec des amis autour d'un verre, comme entrée légère lors d'un dîner ou simplement pour se faire plaisir. Cette recette de bruschetta est simple mais spéciale avec sa combinaison de frais, de salé et de sucré. Tout le monde voudra prendre une deuxième (ou une troisième) de ces bruschettas !

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 200 °C.
- 2: Émincer l'ail et couper les tomates cerises en deux.
- 3: Mettre une cuillère à soupe d'huile d'olive dans un plat allant au four et ajouter les tomates, l'ail, le thym, l'origan et le sucre glace. Remuez bien et faites rôtir pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que les tomates soient tendres et caramélisées.
- 4: Arroser les tranches de pain d'huile d'olive, de sel et de poivre et les faire griller au four pendant 2 à 3 minutes.
- 5: Râper le citron et en extraire le jus. Mélanger la ricotta avec le jus et le zeste de citron.
- 6: Répartir la ricotta au citron sur les sandwichs grillés et recouvrir de fromage Pesto vert et de tomates grillées.

Voici comment servir ces bruschettas

Vous voulez que vos bruschettas maison attirent tous les regards ? Ne vous contentez pas de servir les bruschettas seules, transformez-les en festin en leur donnant une place sur une généreuse planche de service. Commencez par disposer les fromages en alternant les formes et les textures : cubes, rubans ou tranches. Complétez ensuite la planche avec des plateaux colorés remplis d'olives, de dips et de garnitures sucrées telles que du miel ou un dip crémeux au fromage. Les fruits frais et les légumes croquants apportent de la fraîcheur, tandis que les toasts et les noix apportent une touche finale et chaleureuse. Il en résulte un plateau qui n'est pas seulement agréable à l'œil, mais qui garantit également une soirée de dégustation, de partage et de plaisir.

Outre cette bruschetta crémeuse à la ricotta, vous pouvez également opter pour une bruschetta à la burrata plus luxueuse, où la burrata douce et crémeuse fond sur votre petit pain chaud et lui donne une saveur encore plus crémeuse. Pour les amateurs de classique, la bruschetta à la tomate est parfaite : fraîche, juteuse et pleine de saveur, elle est souvent agrémentée d'une touche de basilic et d'un filet d'huile d'olive. Ensemble, ces trois variantes forment un trio de bruschetta coloré, idéal pour servir d'amuse-bouche ou de déjeuner léger, permettant à chacun de découvrir



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

sa saveur préférée.



Quelles tomates mettre dans la bruschetta ?

Pour la bruschetta, il est préférable de choisir des tomates juteuses, pleines de saveur et pas trop aqueuses. Ces tomates sont un bon choix pour vos bruschettas :

Les tomates **Roma ou en grappe**: fermes, sucrées et moins humides que les tomates ordinaires. Idéales pour trancher sans trop mouiller le pain.

Tomates cerises: petites, sucrées et pleines de saveur ; il est agréable de les couper en deux ou en quatre pour obtenir une garniture colorée.

Tomates prunes: semblables aux tomates Roma, elles sont fermes et moins juteuses, ce qui les rend parfaites pour la bruschetta.

Conseil : coupez les tomates en petits morceaux et égouttez l'excès de liquide avant de les mettre sur le pain. La bruschetta restera ainsi bien croustillante.

Cette recette a été commandée par [Cyn In Cooking](#).