

N°10



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

aPÉRO

Les brushettas d'Hélène



Recette extraite de l'ouvrage *Les petits diners de Xavier, de Xavier Anthony-Blesh.*
© Mirabou, 2005. Photographie de Francis Waldman.

NICOLAS

Préparation : 15 min

Pour 2 personnes

1 baguette | 1 boule de mozzarella coupée en tranches
4 cuillères à café de tapenade | 2 tomates coupées en rondelles

Préchauffer votre four à 160 °C.

Coupez la baguette en 2, puis chaque moitié en 2 dans la longueur.

Tartinez sur le pain la tapenade, puis disposez les rondelles de tomates et la mozzarella. Enfourez 10 minutes.

"Hélène, c'est ma muse culinaire. Il existe des tas de combinaisons possibles pour les brushettas. Pour l'apéro, la baguette convient parfaitement. Si je veux être plus trendy, je mets de l'huile à la truffe blanche, un petit palet de chèvre et une rondelle fine de tomate... It's so chic my dear ! Autres suggestions : moutarde + salami ; tapenade + brousse + tomates confites ; tomate + anchois ; saumon + rondelles d'oignon + ricotta ; mozzarella + figue + vinaigre balsamique... "

- Nez : de raisins, de fruits exotiques.
- Bouche : frais, rond, finale croquante.



le conseil de votre caviste :

Italie
Lambrusco Salamino di Santa
Croce DOC Vino Frizzante

Et aussi :

Saint-Véran les Ombrelles 2005

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODERATION