

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par www.gerard-dehaye.com



10 min



20 min



4 p.



Rosé Alsace

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

POUR L'APERITIF, LA TARTINE A LA TOMATE ET AUX PLEUROTES, TOMME DE VACHE

- 4 tomates bien mures
 - 200 g de pleurotes
 - 1 oignon
 - 1 gousse d'ail
 - Huile de colza
 - Pain complet
 - 50 g de vinaigre de cidre
 - 1 cc de sucre
 - 150 g de poivrons multicolores
 - 150 g de tomme de vache en tranches très fines
 - Sel, poivre
- Eplucher les poivrons et les couper en fines lanières.
 - Nettoyer les pleurotes, les couper en lanières et les faire rôtir dans un peu d'huile de colza.
 - Hacher finement les oignons et l'ail, couper les tomates en dés.
 - Dans une casserole mettre les oignons et l'ail à revenir dans un peu d'huile de colza.
 - Ajouter les dés de tomates, les faire revenir, ajouter le vinaigre de cidre, le sucre et laisser cuire l'ensemble jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation et du vinaigre. Le but est d'obtenir une compotée sèche.
 - Mettre sur les tranches de pain complet un peu d'huile de colza, des fines tranches de tomme de vache, de la compote de tomate, des fines lanières de poivrons, des pleurotes, encore un peu d'huile de colza et passer l'ensemble dans un four chauffé à 180° pendant environ 5 minutes.