

Bruschetta de poulet grillé, parmesan et tomates

Tranche de pain de campagne frottée à l'ail et toastée, garnie de dés de tomates, de lamelles de poulet grillé et de copeaux de parmesan.

Les ingrédients pour

- Tomate(s) : 6 pièce(s)
- Piment d'Espelette : 3 pincée(s)
- Blanc(s) de poulet : 3 pièce(s)
- Copeau(x) de Parmigiano Reggiano : 40 g

- Tranche(s) de pain de campagne : 6 pièce(s)
- Gousse(s) d'ail : 2 gousse(s)
- Roquette : 50 g

- sel fin : 3 pincée(s)
- Fleur de sel : 3 pincée(s)
- Huile d'olive : 5 cl

Le plus du chef

« Réalisez une sauce Caesar avec des anchois marinés pour assaisonner votre bruschetta et servez-la dans une saucière à part. »

• 1 Pour les tomates

Porter une grande casserole d'eau à ébullition.

Monder les tomates, les couper en 4 et les vider. Tailler ensuite chaque quartier en petits dés.

Dans un bol, assaisonner les dés de tomates avec la fleur de sel et un filet d'huile d'olive.

• 2 Pour la volaille

Couper les blancs de poulet en tranches fines.

Sur un gril chaud avec un peu d'huile d'olive, cuire les tranches de poulet pendant 2 min de chaque côté. Les assaisonner de sel et de piment d'Espelette.

• 3 Pour le dressage

Toaster le pain de campagne au toaster ou sous un grill et frotter chaque tranche avec les gousses d'ail.

Garnir chaque tranche tiède de tomates.

Ajouter ensuite les lamelles de poulet, finir par un copeau de parmesan et un petit dôme de feuilles de roquette.