

PAN CON TOMATE À L'ÉGOPODE

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Petit pain de campagne	1 pc (ou une baguette tradition)
Tomates bien mûres	4 pcs
Ail	1 gousse
Égopode	20 tiges et feuilles
Huile d'olive	10 c. à s.
Fleur de sel	
poivre	

Préparation

1. Rincer les tiges et les feuilles d'égopode, puis les sécher. Ciseler finement la moitié des tiges et des feuilles. Réserver.

2. Préparer le pistou en mixant l'autre moitié des tiges et des feuilles avec 7 c. à s. d'huile d'olive. Saler, poivrer et réserver.

3. Râper les tomates à l'aide des gros trous d'une râpe. Si elles sont très mûres, les couper en fine brunoise (très petits dés). Déposer la pulpe de tomate dans un saladier, ajouter 3 c. à s. d'huile d'olive, une pincée de fleur de sel, un tour de moulin à poivre et l'égopode finement ciselé. Mélanger délicatement.

4. Préchauffer le grill du four à 200°C. Couper le pain en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur. Frotter légèrement chaque tranche avec la gousse d'ail, un petit peu d'huile d'olive puis les faire griller au four jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (environ 5 minutes).

5. Tartiner légèrement chaque tranche de pain de pistou d'égopode. Répartir ensuite le mélange de tomates sur le pain. Déguster immédiatement.

