

Roustis de Pélardon, réduit de tomates et olives

Chef Franck Subileau

Restaurant Gastronomique- Saint-Victor de Malcap (30) – Militant du goût

INGRÉDIENTS

- 500 g de tomates
- 4 gousses d'ail
- ½ oignon
- 4 pélardons frais
- 50 gr Tapenade noire
- Feuilles de brik
- Fleur de sel
- Huile d'olive
- Branche de romarin
- 2 pélardons secs
- 50g d'olives vertes dénoyautées
- 250 g de salade de roquette
- Vinaigrette à l'huile d'olive

Le Réduit de Tomates

Ebouillanter les tomates pendant quelques secondes, les monder, épépiner les et hacher les grossièrement.

Eplucher et hacher les gousses d'ail et ½ oignon.

Faites les revenir à l'huile d'olive, ajouter la tomate et faire cuire environ 45 min.

Saler, poivrer et réserver.

Les Roustis de Pélardon

Couper les pélardons frais en 4 tranches horizontales.

Badigeonner chaque tranche de tapenade et réduit de tomate.

Reconstituer les pélardons en intercalant entre les tranches des morceaux de briks de diamètre supérieur à celui des fromages.

Assaisonner de fleur de sel, d'huile d'olive, de poivre et d'une branche de romarin.

Faites cuire 3 min au four à 210°C (th 7)

Le Dressage

Tailler en copeaux 2 pélardons secs,

Couper en tranches les olives dénoyautées,

Assaisonner la salade de roquette d'une vinaigrette à l'huile d'olive,

Dresser la sur 4 assiettes longues en garnissant de copeaux de pélardons secs et de tranches d'olives,

A l'autre bout de l'assiette, déposer un rousti de pélardon chaud,

Déglacer le plat de cuisson avec 1 cuillerée à soupe de tapenade et les reste d'olives vertes et en arroser les pélardons chauds.