

Bruschetta Cavolo e Porcini



Préparation

Préchauffer le four à 160 °C.

Couper le pain en tranches et le faire dorer au four.

Blanchir les légumes à feuilles: Blanchir les légumes 10 minutes dans une grande quantité d'eau salée. Ne pas couper les bettes. Détacher en revanche les feuilles du tronc du cavolo nero. Rincer immédiatement les légumes à l'eau froide, presser les feuilles pour en extraire l'eau et les hacher menu. Détailler les bolets en tranches et les faire dorer brièvement dans du beurre.

Mélanger les ingrédients: Faire dorer délicatement les anchois, le piment et l'ail dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le cavolo ou les bettes, ainsi que les câpres, et bien mélanger le tout. Saler et poivrer selon les goûts.

Garnir les bruschette: Arroser généreusement les tranches de pain d'huile Novello, les tartiner de ricotta de bufflonne et les garnir du mélange au cavolo ou aux bettes. Terminer en saupoudrant d'un peu de boule de Belp râpée.

Conseil: remplacer l'huile Novello par une autre huile d'olive de première qualité.

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- Pain blanc, p. ex. pain des Pouilles (ou baguette)
- 200 ml d'huile d'olive Novello extra-vierge
- 1 gros bouquet de bettes ou de cavolo nero (chou palmier noir)
- 100 g de bolets (ou selon les goûts, en saison seulement)
- 1 cs de câpres au sel, bien rincées
- 2 filets d'anchois
- 100 g de ricotta de bufflonne ou de burrata
- 1 petit piment fort, finement haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 boule de Belp fraîche de la fromagerie Jumi