

Bruschetta au pain fumé et ricotta au thym frais, brunoise de cœur d'artichaut et chorizo poêlé, caramel de Balsamique, feuilles de basilic |

Recette pour 12 Tapas

Description

Les saveurs et les senteurs sauront vous chavirer, pratique et rapide, s'adresse à un grand nombre.

L'astuce du chef

Le type de fromage peut facilement être changé suivant les goûts de chacun.

Ingrédients

Pain fumé

- 4 Tranche(s) Pain de campagne
- 100 Gr Copeaux de bois pour fumage
- Sel et poivre

Ricotta

- 250 Ml Ricotta
- 4 Branche(s) Thym
- 1 Filet Huile d'olive
- 100 Gr Coeur d'artichaut
- 100 Gr Chorizo espagnol
- Sel et poivre

Finition

- 2 Branche(s) Basilic
- 2 Cuil. à soupe Caramel de balsamique
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Préparez les récipients qui vous serviront pour fumer le pain.

Effeuillez le thym, le hacher légèrement.

Retirez la peau sur le saucisson Chorizo, le détaillez par la suite en petite brunoise (petits cubes)

Dégelez les coeurs d'artichaut.

Effeuillez le basilic.

Pain fumé

Déposez les copeaux de bois de fumage dans un récipient en inox. Étalez les tranches de pain de campagne sur une plaque perforée ou une grille fine.

À l'aide d'un chalumeau, allumez les copeaux de bois, une fois une braise obtenue, déposez dessus la plaque ou la grille avec le pain.

Déposez un papier d'aluminium (ou couvercle) sur l'ensemble de manière à ce que ce soit hermétique, laissez le pain s'enfumer durant 3 à 4 minutes.

Débarrassez le pain une fois suffisamment fumé, cela vous le déciderez en y goûtant.

Ricotta

Dans un bol, réunissez la ricotta, le thym, assaisonnez de sel et poivre et ajoutez un filet d'huile d'olive.

Cœur d'artichaut et Chorizo

Coupez les coeurs d'artichaut en brunoise (plus grosse que le chorizo).

Dans une poêle chaude (sans gras) faites revenir la brunoise de chorizo, quelques secondes pour la faire suer. Débarrassez le chorizo dans une assiette avec du papier absorbant.

Dans la même poêle renouvelez l'opération avec la brunoise d'artichaut, Durant environ 2 minutes, hors du feu ajoutez le chorizo, assaisonnez au besoin.

Montage finition

Étalez généreusement la ricotta au thym sur le pain, déposez dessus la brunoise de chorizo et artichaut.

Déposez une belle feuille de basilic pour finaliser. Arrosez d'un filet de caramel de Balsamique.

Bon appétit!