

# Carré feuilleté de Bocconcini, brunoise de tomate, pesto, pignons de pin, anchois et zestes de citron |

Recette pour 12 Tapas

## Description

Croquant, frais aux saveurs estivales et une note Italienne.

## L'astuce du chef

Dans cette recette, la fraîcheur des produits est tout simplement la clef de la réussite.

À vous de juger les assaisonnements, attention avec le sel, vous avez déjà les anchois et le Bocconcini, même si ce dernier n'est pas le fromage le plus salé.

## Ingrédients

### Carré de feuilletage

- 0.50 Unité(s) Feuille(s) de feuilletage
- 1 Unité(s) Oeuf
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Pesto et anchois

- 40 Gr Basilic
- 10 Gr Menthe
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 2 Cuil. à soupe Pignons de pin
- 3 Gousse(s) Ail
- 2 Unité(s) Filet d'anchois
- 100 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **410 F°**

### Mise en place

### Garnitures

- 3 Unité(s) Tomate
- 12 Filet Anchois
- 1 Cuil. à soupe Pignons de pin
- 300 Gr Bocconcini
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Finitions

- 4 Feuille(s) Basilic
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 2 Filet Huile d'olive
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Mélangez un oeuf avec deux cuillère à soupe d'eau froide, gardez la dorure au réfrigérateur.  
Lavez les tomate, enlevez par la suite les pédoncule de chacune des tomates.  
Effeuiliez les basilic et la menthe.

### Feuilletage

Détaillez la feuille de pâte feuilletée en carrées de 7 cm de côté.  
Retournez les carrés sur une plaque de four avec papier cuisson.  
Dorez à l'aide d'un pinceau les carrés de feuilletage, vous pouvez réaliser une décoration à l'aide de la lame d'un couteau.  
Les placer ensuite dans le four, comptez environ 12 à 15 mn de cuisson.  
Une fois une belle coloration obtenue les laisser reposer sur le comptoir.

### Garnitures

#### **Tomates**

Coupez les tomates en quatre ou six quartiers suivant la grosseur, retirez la chair à l'aide du couteau, vous allez obtenir des pétales de tomate.  
Coupez les pétales en bâtonnets, ensuite en petits cubes (brunoise).

#### **Anchois**

Égouttez les anchois, avant de vous en servir (une partie ira dans le Pesto).

#### **Pignons de pin**

Faires revenir les pignons dans une poêle sans gras, une fois légèrement dorés, les retirer.

#### **Bocconcini**

Coupez de belle tranches de Bocconcini, suffisamment épaisses.

### Pesto et anchois

Placez tous les ingrédients dans un blender, ajoutez l'huile d'olive si vous trouvez que c'est trop épais.  
Gardez une consistance de pâte à dent idéalement.

### Finitions et montage

Râpez le citron pour en garder les zestes.  
Ouvrez ou coupez le feuilletage en deux, déposez du pesto sur le fond, déposez ensuite la tranche de Bocconcini.  
Tournez le moulin à poivre sur la tranche de Bocconcini, déposez la brunoise de tomate, ainsi qu'un filet d'anchois.  
Ajoutez un filet d'huile d'olive, une feuille de basilic et des zestes de citron.  
Refermez avec le chapeau du feuilletage.

**Bon appétit!**