

Mozzarella crémeuse, tombée de chou Kale et figues à l'ail et au chorizo, pain de campagne croustillant |

Recette pour 12 tapas



Description

Rapide, pratique, un tapas facile à réaliser, qui se mange sur le bout des doigts

L'astuce du chef

Cette recette peut s'appliquer lors d'un Brunch, vous servez les toasts en entrée.

Vous pouvez aussi retirer le chorizo, vous obtiendrez une recette végétarienne.

Ingrédients

Tartines

- 4 Tranche(s) épaisse(s) Pain de campagne
- 250 Gr Perles de bocconcini
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Chou Kale

- 0.50 Botte(s) Feuille(s) de kale
- 8 Unité(s) Figs séchées
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 150 Gr Chorizo espagnol
- 100 Gr Échalote
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Finition

- 12 Trait(s) Caramel de balsamique
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Pelez le chorizo et le couper en petits cubes (brunoise).

Tranches de pain de campagne huilé, sel, poivre, grillé au four.

Coupez la Mozzarella en tranches.

Séparez les feuilles de Kale de leur cote, les déchirer entre vos doigts en morceaux, les plonger dans un bain d'eau froide et vinaigre blanc.

Coupez les figues séchées en brunoise, épluchez et hacher l'ail finement.

Épluchez les échalotes et les ciseler finement.

Garnitures

Dans une poêle chaude avec de l'huile et une noisette de beurre, faites revenir les échalotes, ajoutez le chou Kale (comme des feuilles d'épinard).

Une fois bien tombé, ajoutez la brunoise de chorizo et les figues, mélangez bien sur le feu, hors du feu, ajoutez l'ail, faites tourner encore pour bien mélanger.

Montage et finition

Sur la tranche de pain grillée, déposez les rondelles de Mozzarella, passez-la dans le four pour faire fondre un peu le fromage.

Déposez ensuite votre mix de garniture, finalisez avec des allers-retours de caramel de balsamique

Bon appétit!