

## Carpaccio de tomates à la parmesane



Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Macération : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 poivrons rouges ( J'ai mis rouge et jaune pour la couleur )

3 tomates cœur de bœuf

125 g de tomates cerises

30 g de parmesan en bloc

Quelques feuilles de roquette

1 c à s de jus de citron

Vinaigre balsamique

4 c à s d'huile d'olive

Basilic frais

Fleur de sel et poivre du moulin

Enfermer chaque poivron dans une feuille de papier aluminium et les déposer sur une plaque à four. Cuire à four préchauffé à 180° pendant 25 mn ( pour ma part j'ai fait comme d'habitude griller les poivrons sous le grill du four en les retournant jusqu'à ce que la peau noircisse ). Mettre les poivrons dans un sac hermétique, laisser refroidir 15 mn puis les peler, retirer les graines et faire des lanières.

Tailler les tomates cœur de bœuf en belles tranches régulières et fines, les disposer sur 4 assiettes en les superposant légèrement. Ajouter sur le dessus les poivrons, les tomates cerises coupées en 2. Émulsionner le jus de citron avec l'huile d'olive, badigeonner le tout de et assaisonnement. Laisser macérer 25 mn. Au moment de servir ajouter quelques feuilles de roquette, de copeaux de parmesan fait à l'économe, des feuilles de basilic et un fin cordon de vinaigre balsamique. Poivrer et parsemer de fleur de sel.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>