

LA RECETTE du LUNDI

bruschetta aubergine grillée, ricotta au raastar & pistaches

plat



INGRÉDIENTS

- 4 tranches épaisses de pain de campagne
- 2 aubergines moyennes
- 250 g de ricotta
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de zaatar (Comptoir des Arômes)
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- 1 poignée de pistaches concassées
- Fleur de sel à la tomate
- Poivre du moulin
- Quelques feuilles de menthe fraîche (optionnel)

 Pour 4 bruschetta



PRÉPARATION :



- Préparer les aubergines
- Coupez les aubergines en fines rondelles. Badigeonnez-les d'huile d'olive, salez légèrement.
- Faites-les griller à la poêle ou au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées et fondantes.
- Fouetter la ricotta
- Dans un bol, mélangez la ricotta, le jus de citron, le zaatar, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Fouettez pour obtenir une texture mousseuse.
- Griller le pain
- Frottez chaque tranche de pain avec une gousse d'ail.
- Grillez-les quelques minutes au four ou au grille-pain pour qu'elles soient croustillantes.
- Montage
- Étalez la ricotta fouettée sur le pain encore tiède. Disposez les tranches d'aubergine par-dessus. Parsemez de pistaches concassées.
- Touche finale
- Ajoutez quelques feuilles de menthe et un filet d'huile d'olive avant de servir.
- 💡 Astuces gourmandes
- Tu peux remplacer la ricotta par du fromage de chèvre frais pour une version plus corsée.
- Varie les toppings : un peu de grenade pour une touche sucrée, ou un œuf poché pour en faire un plat complet.

