



Bruschetta Végétarienne

Ingrédients

Pain au levain
1 courgette verte petite
1 courgette jaune petite
1 tomate rouge
1 tomate noire de Crimée ou zébrée
½ ail
¼ De fenouil bulbe avec feuille
50 Gr Cancoillotte au vin jaune
Herbes au gout huitre (Mertensia maritima)
Huile d'olive

Préparation

Trancher le pain le toaster et le frotter à l'ail.

A l'aide d'un économe, faire des tranches fines avec la peau des courgettes et des fenouils.

Mettre l'huile au fond du plat, saler avec la fleur de sel de Salin les bains.

Ajouter les fines tranches des courgettes puis l'huile et le sel, laisser mariner 1 heure au réfrigérateur.

Les rouler avec un petit couteau.

Tartiner la cancoillotte sur le pain puis alterner les couleurs des courgettes

Monder les tomates (garder les peaux, les dessécher au four à 50 degrés), épépiner et couper en dés, huiler et saler.

Déposer sur les légumes, les tomates puis la peau séchée et les céleris et les feuilles ou aneth.

Bon appétit

Fabrice Piguet