

PLANCHE ITALIENNE

Pour 6 à 8 personnes

MINI PIZZAS AUX OLIVES

Préparation : 10 min // **Cuisson :** 15 min

• 2 tomates • 200 g de mozzarella à cuire • 6 olives noires dénoyautées • 1 pâte à pizza prête à l'emploi • Origan • Huile d'olive • Sel • Feuilles de basilic

1. Préchauffer le four à 220 °C sur chaleur tournante.
2. Laver et sécher les tomates, les couper en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur. Couper la mozzarella en 6 tranches et les olives en 2 ou 3 rondelles.
3. Étaler la pâte et couper 6 cercles de 10 cm de diamètre. Les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
4. Mettre sur chaque cercle de pâte 1 ou 2 rondelles de tomate, 1 tranche de mozzarella et 1 rondelle d'olive. Parsemer d'origan, arroser d'huile d'olive, saler un peu et enfourner pour 15 minutes. Servir chaud avec des feuilles de basilic frais.

ENTRECÔTE FLORENTINE AU PESTO

Préparation : 10 min // **Cuisson :** 10 min

1 bouquet de basilic • 1 gousse d'ail • 40 g de parmesan • 50 g de pignons de pin • 5 cl d'huile d'olive • 1 belle entrecôte (350 g) • 10 g de beurre • Sel et poivre moulu

1. Rincer et sécher le basilic. Peler l'ail.
2. Dans le bol d'un mixeur, placer le basilic, le parmesan coupé en petits morceaux et les pignons de pin. Mixer et ajouter la moitié de l'huile d'olive, mixer à nouveau. Verser le reste d'huile d'olive et mixer. Saler, poivrer, mélanger et réserver au frais.
3. Faire chauffer une poêle sur feu moyen. Pendant ce temps, assaisonner la viande de chaque côté d'une pincée de sel. Dès que la poêle est chaude, mettre le beurre. Lorsqu'il a fondu, poser l'entrecôte. La laisser cuire 3 minutes, la retourner sans la piquer puis la faire cuire à nouveau 3 minutes de l'autre côté.
4. Couper l'entrecôte en lamelles et la servir avec le pesto.

TOMATES & AUBERGINES RÔTIES

Préparation : 10 min // **Cuisson :** 20 min

1 aubergine • 20 tomates cerises • 2 c. à soupe d'huile d'olive • 2 c. à soupe de vinaigre balsamique • 1 pincée de sucre en poudre • 1 pincée de sel

1. Préchauffer le four à 220 °C sur chaleur tournante. Rincer et sécher l'aubergine et les tomates. Couper l'aubergine en tranches de 1/2 cm.
2. Étaler les tranches d'aubergine sur une plaque recouverte de papier cuisson. Ajouter les tomates cerises, arroser d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Saupoudrer de sucre et de sel. Enfourner pour 20 minutes. Laisser tiédir sur la plaque avant de servir.

Liste des ingrédients à ajouter • Préparation : aucune ! jambon de parme • mortadelle • salami • olives • burrata • huile d'olive • melon charentais • taralli (biscuits à l'huile d'olive) • branches de céleri • tomates de différentes couleurs • gressins • mascarpone • parmesan • branches de céleri • gousses d'ail et artichauts marinés au vinaigre.