



Entrée de tomates au fromage grillé à la fleur d'ail

Préparation 20 MIN
Cuisson 10 MIN
Portions 4

Ingrédients

Aïoli à la fleur d'ail

- 30 ml (2 c. à soupe) de fleur d’ail
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 1 jaune d’oeuf
- 125 ml (1/2 tasse) d’huile de canola
- Sel et poivre

Salade

- 30 ml (2 c. à soupe) d’huile de canola (ou huile d’olive)
- 15 ml (1 c. à soupe) de fleur d’ail
- 8 tranches fines de pain baguette coupées en biseau
- 2 blocs de fromage à griller (Doré-mi, St-Vallier, etc.) d’environ 160 g (5 1/2 oz) chacun, éponnés et tempérés
- 500 ml (2 tasses) de tomates raisins coupées en deux
- 1 litre (4 tasses) de roquette

Préparation

Aïoli à la fleur d'ail

1. Dans un grand bol, mélanger au fouet la fleur d’ail, le jus de citron, la moutarde et le jaune d’oeuf. Saler et poivrer. Ajouter l’huile en un mince filet en fouettant continuellement. Couvrir et réfrigérer jusqu’au moment de servir.

Salade

2. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
3. Dans un petit bol, mélanger 15 ml (1 c. à soupe) d’huile et la fleur d’ail. Saler et poivrer.
4. Sur une plaque de cuisson, répartir les tranches de pain. À l’aide d’un pinceau, badigeonner le pain du mélange de fleur d’ail. Cuire au four de 8 à 10 minutes ou jusqu’à ce que le pain soit doré.
5. Entre-temps, sur un plan de travail, couper les fromages en deux à l’horizontale afin d’obtenir 4 grandes tranches. Dans une poêle antiadhésive chaude, dorer le fromage à feu moyen-vif dans le reste de l’huile.
6. Dans le bol de l’aïoli, ajouter les tomates et mélanger. Ajouter la roquette et mélanger délicatement. Rectifier l’assaisonnement. Déposer une tranche de fromage grillée dans chaque assiette et y répartir la salade et les croûtons.