



Pappa al pomodoro

faire chauffer l'huile et frire des piments rouges et
verts coupés en rondelles durant 2 minutes 45
secondes

ajouter des graines de moutarde pendant 15 secondes
filtrer l'huile et réserver

mettre les piments et graines de moutarde frits sur
du papier absorbant et saupoudrer de sel

toaster 150 gr de pain en tranches et frotter avec de
l'ail une fois le pain refroidi

dans une poêle à hauts bords disposer le pain
verser 400 gr. de coulis de tomate
et 400 ml de bouillon de légumes jusqu'à couvrir le pain
ajouter 3 cuill. à soupe d'huile infusée, 1 ou 2 feuilles de
laurier, une pincée de sel et de sucre
cuire à feu doux 30 à 35 minutes de manière à
évaporer le liquide

remuer et réduire le pain en bouillie
une fois le liquide évaporé, attendre 5 minutes
remplir un plat à rebords et ajouter du jus de citron
vert et 3 cuill. à soupe d'huile aromatique
laisser reposer 25 minutes

au moment de servir, rajouter du zeste de
citron vert, les aromates frits et du basilic