



# TARTINES À LA BRUSCHETTA ET AU BOCCONCINI

avec quartiers de pommes de terre



## BONJOUR BOCCONCINI

De petites boules de mozzarella fraîche!

TEMPS: 35 MIN



Fromage bocconcini



Basilic



Glaçage balsamique



Tomate Roma



Ail



Pomme de terre à chair jaune



Assaisonnement italien



Petit pain ciabatta



Olives vertes

## SORTEZ

- Pinceau en silicone
- Cuillères à mesurer
- Bol moyen
- Presse-ail
- Plaques à cuisson (2)
- Sel et poivre
- Petit bol
- Huile d'olive ou de canola

## INGRÉDIENTS

4 pers

- Fromage bocconcini 2 400 g
- Basilic 14 g
- Glaçage balsamique 9 ¼ tasse
- Tomate Roma 480 g
- Ail 12 g
- Pomme de terre à chair jaune 600 g
- Assaisonnement italien 9 2 c. à table
- Petit pain ciabatta 1 4
- Olives vertes 60 g

## ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

\*Wash and dry all produce.



## BON DÉPART

Préchauffer le four à **450 °F** (pour rôtir les pommes de terre, griller les pains et gratiner les tartines). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



### 1 RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Laver et sécher tous les aliments.\*

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **2 c. à table** d'**huile**, puis saupoudrer de **la moitié** de l'**assaisonnement italien**. **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



### 4 ASSEMBLAGE

Lorsque les **pains** sont grillés, y répartir la **bruschetta**. (**NOTE**: conserver le liquide de la bruschetta. Il servira à l'étape 5!) Couvrir la **bruschetta** de **bocconcini**. Gratiner sur la grille du **haut** jusqu'à ce que le **bocconcini** fonde, de 6 à 8 min.



### 2 FAIRE LA BRUSCHETTA

Entre-temps, couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Émincer le **basilic**. Hacher finement les **olives**. Couper le **bocconcini** en deux, puis **saler** et **poivrer**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un bol moyen, mélanger les **tomates**, les **olives**, **la moitié** du **basilic**, **la moitié** du **glaçage** et **¼ c. à thé** d'**ail**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



### 5 FINIR ET SERVIR

Incorporer **le reste** du **glaçage** au **liquide de bruschetta**. Répartir les **tartines à la bruschetta** dans les assiettes. Napper du **mélange balsamique** et saupoudrer **du reste** de **basilic**. Servir avec les **quartiers de pommes de terre**.



### 3 GRILLER LES PAINS

Dans un petit bol, mélanger **le reste** de l'**ail**, **le reste** de l'**assaisonnement italien** et **2 c. à table** d'**huile**. Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Badigeonner d'**huile à l'ail**. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 5 à 6 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!)

## GLACÉ!

Le glaçage balsamique ajoute de la complexité à la bruschetta!