

Crustinu au brocciu et au pistu

par Christophe Giraud, chef du restaurant "Le Bouchon", Bastia

Ingédients (4 personnes):

300 g d'aubergines,	300 g de courgettes	4 fines tranches de tomme corse
250 g de tomates	400 g de brocciu	4 tranches de pain de campagne grillé à l'huile d'olive
20 g d'ail haché, 30 g de basilic	20 cl d'huile d'olive, sel, poivre	12 asperges
4 fines tranches de prizuttu		quelques fèves fraîches
		quelques feuilles de salade
		5 cl de vinaigrette à l'huile d'olive

Réalisation: Préparer une ratatouille à l'huile d'olive avec les aubergines, les courgettes, les tomates, l'ail et le basilic. Laisser refroidir puis incorporer le brocciu en dés.

Préparer le pistu avec le reste d'ail, de basilic et l'huile d'olive. Réserver. Griller au four les tranches de pain de campagne à l'huile d'olive. Cuire à l'anglaise vos asperges « al dente ».

Monter vos crustini en alternant sur la tranche de pain grillé une couche de prizuttu, ratatouille, prizuttu, ratatouille, tome corse, pistu.

Les passer au four, position grilladerie.

Dresser sur l'assiette avec les asperges et la salade.

Déguster aussitôt avec un verre de rosé gris de Balagne.

