

LE PAN CON TOMATE DE CATALOGNE, DU CHEF JOSÉ ANDRÉS

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/pan-con-tomate/>

Spécialité traditionnelle de la Catalogne : un pain croustillant frotté de tomate mûre, sublimé d'huile d'olive et d'une touche de sel, simple et terriblement appétissant

Chef : Jose Andres

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Espagnole

Plats : Entrée

Ingrédients

Pour 4 tranches

*Pain

4 Tranches de pain

*Jus

2 Tomates

32 grammes d'Huile d'Olive 3,49 Centilitres/34,93 Millilitres

1 pincée de Sel

1 Gousse d'Ail

*Finition

80 grammes d'Huile d'Olive 8,73 Centilitres/87,34 Millilitres

Pour 8 tranches

*Pain

8 Tranches de pain

*Jus

4 Tomates

64 grammes d'Huile d'Olive 6,99 Centilitres/69,87 Millilitres

1 pincée de Sel

2 Gousses d'Ail

*Finition

160 grammes d'Huile d'Olive 17,47 Centilitres/174,67 Millilitres

Instructions

LE PAN CON TOMATE DE CATALOGNE, DU CHEF JOSÉ ANDRÉS

Martinez

Ctra. de Miramar, 38

Sants-Montjuïc, 08038

Barcelone, Espagne

Le jus

1. On commence par les Tomates (2) : J'ai pris de belles tomates mures dans mon jardin
2. Laver et sécher
3. Couper, dans le sens horizontal, avec la queue face à vous
4. Raper ces tomates, et jeter la peau
5. C'est en fait astucieux : si l'on broyait les Tomates, on mangerait la peau, qui est amère. Cette technique est donc très judicieuse
6. Jeter les peaux
7. Verser l'Huile d'Olive (32 g ou 3,49 Centilitres/34,93 Millilitres) et ajouter le Sel (1 pincée), mélanger

Le pain

8. Pour les Tranches de pain (4), prendre un bon pain de campagne, type complet ou seigle
9. Les Catalans ont une grande tradition de pain. Si vous vous y rendez, vous verrez que leurs pains sont proches des pains de campagne Français
10. Couper de belles tranches
11. Pour toaster le pain, j'ai fait chauffer un plat en fonte sur le gaz, puis une fois très chaud, j'ai fait toaster mes tranches de pain, en appuyant un peu dessus
12. Vous pouvez également tout simplement toaster ces tranches dans un grille-pain
13. Couper chaque Gousse d'Ail en deux
14. Une fois toastées, les tranches de pain peuvent être frottées avec un demi ail
15. Afin de ne pas sentir l'ail pendant une bonne partie de l'année, tenir l'ail avec une fourchette
16. Imbiber chaque tranche avec le jus de tomate qu'on a préparé
17. Puis, verser l'Huile d'Olive (80 g ou 8,73 Centilitres/87,34 Millilitres)

Suggestions d'améliorations

Des suggestions à tester la prochaine fois...

- Vous pouvez ajouter une tranche de jambon cru, comme c'est servi parfois en Catalogne