

FROMAGE DE CHÈVRE FRIT À LA SAUCE TOMATE ET AU POIVRON ROUGE



Par

Yotam Ottolenghi

Dans

**Ep.05 - Ottolenghi,
voyage en Corse**

INGRÉDIENTS :

- 50 g de chapelure Panko si possible
- 1 c. à soupe de graines de sésame noir
- 1 c. à soupe de graines de sésame blanc
- 2 c. à café de thym haché
- 1 c. à café d'origan
- 2 c. à café de graines de coriandre légèrement écrasées
- 600 g de fromage de chèvre jeune ou semi-affiné, sans la croûte, et coupé en morceaux de 4 cm
- 60 g de farine
- 2 œufs légèrement battus
- 200 ml d'huile d'olive
- 200 ml d'huile de tournesol
- 1 brin de romarin
- 1 piment séché
- Sel, poivre
- POUR LA SAUCE
- 2 poivrons rouges
- 1 piment rouge moyen
- 1 gousse d'ail
- 1/2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin
- 1 grosse tomate cœur de bœuf coupées en dés d'1/2 cm
- 10 feuilles de basilic grossièrement déchirées
- 1/2 petit oignon rouge très finement haché

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7).
2. Commencez par préparer la sauce : dans un plat allant au four faites cuire les poivrons et les piments pendant 10 min. Retirez les piments et poursuivez la cuisson des poivrons encore 10 à 15 min jusqu'à ce que la peau cloque et que la chair soit molle. Placez les piments et les poivrons dans un bol, recouvrez-le d'un film alimentaire et laissez-les refroidir légèrement.

PRÉPARATION :



4 personnes



Facile

Pelez la peau et ôtez les graines.

3. Placez la chair de poivron et de piment, l'ail et 1/4 de cuillère à café de sel dans le blender d'un robot. Mixez tout en ajoutant l'huile et le vinaigre jusqu'à obtention d'une consistance lisse.
4. Versez la préparation dans un bol puis ajoutez les dés de tomate, l'oignon rouge et le basilic. Poivrez.
5. Dans un saladier, mélangez la chapelure avec les graines de sésame, le thym, l'origan, les graines de coriandre et 1/2 cuillère à café de sel. Réservez.
6. Enrobez les morceaux de fromage d'une fine couche de farine puis plongez-les dans l'œuf battu puis nappez-les du mélange de chapelure
7. Faites chauffer des deux huiles, le romarin et le piment séché dans une casserole à fond épais et d'environ 17 cm de diamètre.
8. Dès que l'huile commence à grésiller, faites frire quelques morceaux de fromage pendant 2 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous côtés. Retirez-les à l'aide d'une écumoire et égouttez-les sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson du reste des morceaux de fromage.
9. Servez chaud accompagné de sauce à la tomate et au poivron.

+ Vous pouvez aussi faire cuire les piments et les poivrons directement sur une flamme en les retournant régulièrement jusqu'à ce que la peau noircisse.