

Salade de tomates rôties et pancetta

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 tomates olivettes coupées en 2 dans la longueur
1 c à s de sumac (je me suis trompée et ai mis du macis)
4 c à s d'huile d'olive
100 g de pancetta
80 g de roquette
1 oignon rouge coupé en tranches fines
1 grosse poignée de basilic
3 c à s de vinaigre balsamique
1 c à c de sucre brun

Retourner les tomates plusieurs fois dans un plat à rôtir avec la moitié de l'huile d'olive puis les mettre posées sur la peau dans ce même plat, les saupoudrer de sumac (ou de macis), saler et poivrer et les faire rôtir 30 mn dans un four préchauffé à 180° (il a fallu 45 mn à 200° dans mon four).

Poêler la pancetta 3 mn à feu moyen pour qu'elle dore des 2 côtés. La dégraisser sur du papier absorbant et la briser en morceaux.

Mélanger les tomates, la pancetta (voir conseil), la roquette, l'oignon rouge émincé et le basilic dans un saladier. Fouetter le vinaigre avec le reste d'huile d'olive, le sucre, sel et poivre et verser cette sauce sur la salade. Remuer délicatement et servir sans attendre.

Conseil : Pour ma part j'ai préféré mettre en dernier les morceaux de pancetta, une fois la vinaigrette mise, afin qu'ils restent bien croquants. Vous aurez peut-être envie comme moi de faire un peu plus de vinaigrette qu'indiquée.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>