



CROSTINI DE LAS RAMBLAS D'ANTOINE SICOTTE

Pour 8 personnes

INGREDIENTS

- 1 1/4 lb (600 g) de filet de porc, coupé en tranches de 1 po d'épaisseur
- Sel kasher et poivre noir, fraîchement moulu
- 1 tasse d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de jus de citron frais
- Une pincée de thym séché
- Une pincée de romarin séché
- 4 gousses d'ail, tranchées

METHOD

1. Dans un sac refermable, mélanger tous les ingrédients de la marinade et les laisser mariner pendant 4 heures ou toute la nuit.
2. Placer tous les ingrédients du pesto dans le bol du robot et pulser jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.
3. Faire dorer dans l'huile d'olive les deux côtés de chaque tranche de pain. Dans le même poêlon, cuire les morceaux de porc 2 minutes de chaque côté à feu élevé. Couper les morceaux en deux.
4. Pour servir, placer sur un croûton un copeau de fromage, un morceau de porc et du pesto. Décorer d'une noix de Grenoble.