



## Pappa al pomodoro



*Ce plat toscan est une sorte de soupe très épaisse de tomates et de pain (presque une purée en fait). A l'origine cette sorte de bouille était destinée aux enfants qui commençaient diversifier leur alimentation. Ce plat est tout simple mais très riche en goût pourvu qu'on ait des ingrédients de qualité avec des tomates de saison (et du jardin!), du pain au levain et du parmesan fraîchement râpé. J'ai découvert cette recette sur le blog [Beau à la louche](#) qui s'est elle-même inspirée de livre de Jamie Oliver "L'Italie de Jamie".*

Ingrédients (pour 150 g de caviar) :

- 500 g de tomates du jardin : Coeur de boeuf, Russe, Beefsteak ou autre.
- 1 conserve de tomates pelées (500 g poids net égoutté)
- 1 boîte de coulis de tomate (200g)
- 200 g de pain rassis de quelques jours (si le pain est très sec, n'en mettre que 150g) - avec peu de croûte
- 100 g de parmesan frais ( prendre du parmesan en bloc)
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de basilic frais
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Peler les tomates (en général la peau des tomates de variété ancienne est plus épaisse, et se retire facilement - sinon, il faudra les [monder](#)). Enlever les pépins. Couper la chair des tomates en quartiers.

Peler et hacher les gousses d'ail. Laver et ciseler le basilic frais.

Disposer les quartiers de tomates sur une tôle à four anti-adhésive (ou recouverte de papier sulfurisé). Saupoudrer de la moitié de l'ail haché et de la moitié du basilic. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Enfourner et laisser cuire environ 15-20 min.

Pendant ce temps, faire chauffer une cuil à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse, ajouter le reste d'ail haché et les tomates en conserve avec leur jus. Verser 1/2 L d'eau supplémentaire. Porter à ébullition et laisser mijoter 15 min. Écraser les tomates à l'aide d'une spatule.

Couper le pain rassis en petits cubes, enlever la croûte si elle est trop épaisse. Les ajouter à la sauce tomate. Verser ensuite le coulis de tomate et laisser réduire durant 10 min.

Râper finement le parmesan.

Lorsque le pain a totalement absorbé le liquide, ajouter le parmesan, le reste du basilic et les tomates cuites au four.

Servir chaud.

*Le 24 Septembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/09/24/index.html>*