

Crostini de las Ramblas

Portions : **16 croûtons**

Ingrédients

•

Pour la marinade

- 1¼ lb (600 g) de filet de porc, coupé en tranches de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur
- Sel kasher et poivre noir, fraîchement moulu
- 1 tasse (250 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais
- Une pincée de thym séché
- Une pincée de romarin séché
- 4 gousses d'ail, tranchées

POUR LE PESTO

- 1 gousse d'ail
- ¼ de tasse (60 ml) de tomates séchées
- 2 c. à soupe (30 ml) de noix de Grenoble
- ½ échalote grise
- 1 c. à thé (5 ml) de sauce harissa
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive

Pour les croûtons

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 4 grosses tranches de pain de campagne, coupées en 4
- 16 copeaux de fromage manchego

Préparation

Dans un sac refermable, mélanger tous les ingrédients de la marinade et les laisser mariner pendant 4 heures ou toute la nuit.

Placer tous les ingrédients du pesto dans le bol du robot et pulser jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.

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.

Pour servir, placer sur un croûton un copeau de fromage, un morceau de porc et du pesto. Décorer d'une noix de Grenoble.