

PAR TOSCA MAESTRO

# BOL MÉDITERRANÉEN AUX LÉGUMES RÔTIS

## Ingrédients (pour 10 personnes)

1,5 kg de fenouil  
1,25 kg de tomates cerises  
40 g d'huile d'olive  
15 g de sel  
25 g de Dukkah (épice)  
1 gkg de pommes de terres  
grenailles  
40 g d'huile d'olive  
10 g de sel  
4 branches de romarin  
20 g de Zaatar (épice)  
50 g de levure nutritionnelle  
1,1 kg de pois chiches  
1 g de basilic  
500 g de lait végétal neutre (soja  
ou noix de cajou)  
15 g de sel  
100 g de jus de citron  
250 g de tahini  
50 g de pignons de pins  
15 g de basilic

## Préparation:

1. Rôtir le fenouil et les tomates  
Préchauffer le four à 200°C.  
Couper légèrement la base du fenouil, puis le détailler en  
quartiers dans le sens de la longueur, en veillant à ce que les  
morceaux restent attachés.  
Mélanger fenouil et les tomates avec l'huile d'olive, le sel et la  
dukkah  
Étaler sur une plaque et rôtir 30 35 min jusqu'à ce qu'ils soient  
dorés et fondants.
2. Pommes de terre rôties  
Couper les grenailles en quatre.  
Mélanger avec l'huile d'olive, le sel, les branches de romarin et le  
zaatar et la levure  
Cuire au four à 200°C pendant 30 40 min, jusqu'à ce qu'elles  
soient croustillantes et parfumées.
3. Préparer le houmous au basilic  
Dans un robot, mixer les pois chiches avec le lait végétal, le tahini,  
le jus de citron, le sel, le basilic frais.  
Ajuster la texture avec un peu plus de lait si nécessaire.  
Goûter et rectifier l'assaisonnement.
4. Dressage  
Dans un bol, déposer une belle cuillerée de houmous au basilic.  
Ajouter les légumes rôtis au fenouil et tomates, les pommes de  
terre au zaatar.  
Parsemer de pignons et de feuilles de basilic frais.

