

Recette facile et très sympa



Farandole de tartines



Préparation 10 mn

Pour 4 personnes, il vous faut : 8 tranches de pain (même rassis) – 150 g de ricotta – 100 g de parmesan (râpé ou à râper) – 2 branches de basilic – 3 tranches de jambon cru ou blanc – légumes de saison – ail. Huile d'olive.

L'idée est d'exploiter le pain peu frais et d'utiliser les légumes disponibles.

1 – Préparer la sauce de base : dans un bol, déposer 150 (3 grosses cuillères) de ricotta et saupoudrer de parmesan râpé. Mélanger avec le basilic préalablement haché. Saler et poivrer. On peut selon les goûts, ajouter de l'ail haché.

2 – Déposer sur le pain une cuillère de sauce, et recouvrir de lamelles de jambon cru ou blanc, de tranches de carottes épluchée en longueur et/ou de fines lamelles de poivron. On peut y mettre de la courgette, de la tomate etc., selon ce que l'on a. Ajouter un fin filet d'huile d'olive.

Facile et délicieusement estival.

Bon appétit

*Martine
Avril 2018*