

Bruschettas : figues, jambon sec et brebis

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



5 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 grandes tranches de pain* complet
- 250 g de tomme de brebis*
- 6 figues fraîches
- 5 tranches de jambon sec (sans sel nitrité) Biocoop
- 1 c à s de vinaigre balsamique de Modène Monari Federzoni
- 3 c à s d'huile de noix* Vigean
- 50 g de cerneaux de noix*
- 1 salade verte

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Allumer le four à 200°C (mode grill) et toaster le pain à l'aide d'un grille-pain. Déposer les tartines grillées sur une plaque de cuisson recouverte de papier écologique.
2. Couper des tranches fines de tomme de brebis et les disposer sur le pain.
3. Déposer des morceaux de jambon sec sur les bruschettas.
4. Couper les figues en lamelles et les déposer sur les bruschettas, puis enfourner quelques minutes pour que le fromage de brebis fonde.
5. Préparer la salade et la vinaigrette en mélangeant la moutarde, le vinaigre balsamique et l'huile de noix.
6. Composer les assiettes avec une tartine (saupoudrer de morceaux de cerneaux de noix au moment de servir), de la salade et du jambon sec s'il en reste ! Accompagner d'un melon bien mûr et d'un verre de rosé Lo Bartas.

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Haouza
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82