

TARTINES DE JAMBON DE BAYONNE



15MIN



FACILE



INGRÉDIENTS

pour 1 personne

- 2 tranches de pain de campagne
- 2 tranches de Jambon de Bayonne
- 1 gousse d'ail
- Tapenade
- 1 tomate
- 1 oignon
- Mozzarella
- Ciboulette
- Basilic
- Poivre

PRÉPARATION

- 01.** Préchauffez le four à 180° C (thermostat 6). Émincez et coupez l'oignon et la tomate.
- 02.** Faites griller les tranches de pain et frottez-les à l'ail. Tartinez de tapenade, puis mettez une tranche de Jambon de Bayonne, trois ou quatre tranches de tomate, trois ou quatre lamelles d'oignons.
- 03.** Faites de fines tranches de mozzarella et posez-les sur le dessus de la tartine. Ciselez la ciboulette et le basilic et saupoudrez. Poivrez légèrement.
- 04.** Faites légèrement griller les tartines 5 min au four.

ACCORDS VINS



Rosé

- AOP Saint Mont corsé



Rouge

- AOP Fronton
- AOP Gaillac