



Crostini aux tomates séchées

Sur le Sentier des Bergers



Pour une dizaine de
crostini

Difficulté



Plus d'idées recettes :
www.surlesentierdesbergers.fr



Crostini aux tomates séchées



Ingrédients

- 100g de ricotta
- 1 pot 180g de crème de tomates confites *Sur le Sentier des Bergers*
- 3 tranches de jambon de Parme
- 1 pot de tomates séchées *Sur le Sentier des Bergers*
- 1 baguette au pavot ou un autre pain à couper en petit morceaux individuels



Crostini aux tomates séchées



Préparation

1. Couper la baguette en fines tranches de 2cm, et les faire légèrement griller.
2. Dans un bol, mélanger la ricotta avec 2 ou 3 cuillères à soupe de crème de tomates confites *Sur le Sentier des Bergers*.
3. Étaler la préparation sur les tranches de pain au pavot.
4. Agrémenter les morceaux de jambon de Parme.
5. Ajouter une tomate confite *Sur le Sentier des Bergers* sur chaque Crostini.
6. Utiliser des piques à cocktail pour faire tenir chaque ingrédients.

Astuce : Pour éviter d'écraser la préparation en enfonçant la pique à cocktail, je vous suggère d'enfiler d'abord la tomate confite et le jambon de Parme, puis d'enfoncer la pique dans le Crostini.

Une recette simple et goûteuse, qui surprendra vos invités !



Crostini aux tomates séchées



Nos produits pour cette recette



180g

Crème de
tomates confites



200g

Tomates séchées



Plus d'idées recettes :
www.surlesentierdesbergers.fr

Sur le Sentier des Bergers

1040 avenue Jean Perrin - 13290 Aix-en-Provence
contact@sentierdesbergers.com / Tél.: 04.42.16.20.50
www.surlesentierdesbergers.fr

