

Tartine Catalane



Ingrédients:

1 tranche de pain de campagne par personne.
1 1/2 Tomate BIO de pleine terre (bien mûre).
2 Gousses d'ail.
1 Pot de caillé de brebis.
Huile d'Olive Extra Vierge Oliflix.
1/2 tranche de Jambon Ibérique par personne.
Sel.
Poivre du moulin.

Préparation:

- Faire griller les tranches de pain.
- Frotter-en un des côtés avec l'ail.
- Frotter le côté aillé avec la tomate coupée en 2 dans le sens de la hauteur, de manière à y déposer de la pulpe .
- Arroser le tout d'huile d'olive.
- Placer le caillé de brebis (environ 2 cuillères à café) sur la chair de tomate.
- Couper grossièrement le jambon en lanières et poser les sur les tartines.
- Déguster.