

Euskal Tartine



Ingrédients pour 4 personnes:

8 tranches de Pain de campagne.
3/4 Poivrons rouges (selon grosseur).
100g Fromage de Brebis au lait cru.
4 tranches de jambon de Bayonne.
une pincée de piment d'Espelette.
4 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Fleur de Sel.
Salade.

Préparation:

Faire griller les poivrons:

- Laver les poivrons et les couper en 2 dans le sens de la longueur.
- Poser-les sur la plaque du four et les faire griller environ 15 min sous le gril du four.
- Quand la peau est bien noircie, sortir les poivrons du four, enfermer-les dans un sachet de congélation et laisser tiédir (pour que la peau se décolle plus facilement).
- Peler ensuite les poivrons et découper-les en lamelles.
- Laisser-les refroidir dans un récipient, saler avec la fleur de sel, ajouter une pincée de piment d'Espelette et arroser avec 2 cuill. à soupe d'huile d'olive.
- Arroser les tranches de pain d'un filet d'huile d'olive et les faire griller sous le gril pendant quelques minutes.
- Couper le fromage en copeaux, à l'aide d'un économe.
- Effiloche les tranches de jambon de Bayonne à la main.

Dressage :

- Déposer une couche de poivrons sur les tranches de pain grillées, ajouter par dessus le jambon de Bayonne, et terminer par des copeaux de fromage de Brebis.
- Arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Servir avec un peu de salade.

Astuce :

- On peut également passer les tartines quelques minutes sous le gril du four, juste avant de servir, pour faire fondre le fromage.