CIABATTA GRAINES PESTO BASILIC, JAMBON CRU, KIRI®

Avec Kiri® tartine & cuisine 500g

Coût/portion: € 4.00

Préparation: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

15 g pignons de pin
1 bouquet de basilic frais
40 g de Kiri® Tartine & Cuisine
1 courgette en lanières
1 filet d'huile d'olive
1 pain ciabatta aux graines
5 g pousses de roquettes
1 tomate en rondelles
1 tranche jambon cru Italien
Sel et poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire torréfier les pignons de pin à 150°C pendant 15 minutes et réserver.
2. Rincer et effeuiller le basilic. Le mixer avec Kiri® Tartine & Cuisine et les pignons (En réserver quelques-uns).
3. Couper la courgette en tagliatelles et la faire blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egoutter et réserver dans une assiette avec un filet d'huile d'olive et poivrer.
4. Tartiner avec Kiri® Tartine & Cuisine au basilic sur chaque morceau intérieur du pain.
5. Ajouter la roquette, les rondelles de tomate, les lanières de courgette, le jambon, un peu de roquette à nouveau et parsemer de quelques pignons.
6. Refermer le pain sur lui même et savourer !

Kiri® tartine & cuisine 500g