



Tartine provençale

Sur le Sentier des Bergers



Pour 4 tartines
provençales

Difficulté



Plus d'idées recettes :
www.surlesentierdesbergers.fr



Tartine provençale



Ingrédients

- 4 belles tranches de pain de campagne
- 3 tomates de saison
- 200g de ricotta
- 1 pot de 180g de tapenade noire *Sur le Sentier des Bergers*
- 1 bouteille 100ml d'huile d'olive à la truffe blanche ou noire *Sur le Sentier des Bergers*
- 1 gousse d'ail, du basilic frais, quelques pignons



Tartine provençale



Préparation

1. Préparation de la base : éplucher, dégermer, laver et hacher l'ail finement. Laver et ciseler quelques feuilles de basilic frais. Mélanger l'ail, le basilic et la ricotta à l'aide d'une fourchette.
2. Couper les tomates en fines lamelles.
3. Griller légèrement les tranches de pain de campagne.
4. Tartiner les tranches de pain de ricotta aillée. Disposer les lamelles de tomates et y ajouter 2 ou 3 feuilles de basilic.
5. A l'aide d'une cuillère à café, parsemer quelques petits tas de tapenade noire *Sur le Sentier des Bergers*.
6. Disposer quelques pignons, et verser un trait d'huile d'olive à la truffe *Sur le Sentier des Bergers*



Tartine provençale



Nos produits pour cette recette



180g

Tapenade
noire



100ml

Huile d'olive à la
truffe blanche



100ml

Huile d'olive à
la truffe noire



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

