

Tartine ricotta, thon & poivrons

Ingrédients pour 6 tartines :

- 6 tranches de pain
- 250 g de ricotta
- 1 bocal de thon en tranches à l'huile d'huile
- Quelques câpres capucine
- Quelques poivrons marinés
- 1 bloc de parmesan
- Sel & poivre

Préparation :

Egouttez le thon et gardez l'huile du bocal.

Dans un saladier, émiettez le thon et ajoutez la ricotta. Mélangez.

Ajoutez quelques câpres à votre convenance.

Coupez en petits morceaux quelques poivrons et ajoutez-les au mélange précédent.

Salez et poivrez.

Mettez le saladier au frais.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez une face de chaque tranche de pain avec un peu d'huile

Mettez les tranches de pain au four sur le mode grill jusqu'à coloration de votre choix.

Une fois les tranches de pain colorées, laissez un peu tiédir puis déposez le mélange à la ricotta sur chaque tranche.

Ajoutez quelques lanières de poivron pour décorer et à l'aide de la râpe à parmesan déposez-y des copeaux de parmesan.

Servez éventuellement avec une salade.

<http://philomavie.blogspot.com>