

Tartine Jambon, caviar de tomates et basilic

Les ingrédients

- 4 tranches de jambon SUPERIEUR à la broche HERTA
- 4 tranches de pain de campagne
- 4 cuillerées à soupe de caviar de tomates
- 8 tomates cerises
- 8 lanières de poivron rouge confits
- Roquette, basilic, pignons de pin

Préparation:

- Toastez le pain sur une face. Coupez les tomates cerises en 4, les lanières de poivrons en dés, ciselez le basilic. Faites griller les pignons dans une poêle sans matière grasse.
- Répartissez le caviar de tomates sur chaque tartine. Répartissez la roquette, les tomates cerises, les poivrons. Déposez le jambon sur la tartine en pliant la tranche joliment. Répartissez le basilic ciselé et les pignons grillés. Servez sans attendre.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **2**