Toast Jambon, ricotta et tomates cerises

Les ingrédients

- 4 tranches de Jambon SUPERIEUR à la broche HERTA
- 400 g de tomates cerises
- 4 tranches de pain
- 2 gousses d’ail
- 150 g de ricotta
- 80 g de roquette
- huile d’olive

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Disposez les tomates cerises dans un plat allant au four, arrosez d’huile d’ olive et assaisonnez de poivre et de sel.
- Ensuite, mettez le plat ainsi que les tranches de pain sur la grille du four. Faites cuire pendant 10 à 12 min.
- Une fois sortis du four, frottez un côté de chaque toast avec une demi-gousse d’ail et arrosez d’huile d’olive.
- Tartinez les toasts avec de la ricotta puis disposez les tomates cerises et **le Jambon SUPERIEUR à la broche HERTA** par-dessus. Assaisonnez de poivre et de sel. Servez avec une poignée de roquette.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **2**