



Tartine de jambon de sanglier

PRÉPARATION : 20 MIN - CUISSON : 5 MIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

8 tranches très fines de jambon de sanglier ■ 100 g de fromage de chèvre frais ■ 1 petite botte de coriandre fraîche
■ 2 cuillères à soupe de pignons de pin grillés ■ 4 tranches épaisses de pain de campagne
■ QS d'huile de noisette, salade verte ■ 100 g de chutney de griottes (Page 181)

PRÉPARATION

Écraser le fromage de chèvre à l'aide d'une fourchette, le mélanger avec la coriandre ciselée et les pignons de pin grillés.
Arroser les tranches de pain de campagne avec un filet d'huile de noisette et les toaster sur une seule face.
Les garnir de chutney de griottes.
Ajouter le fromage de chèvre puis disposer les tranches de jambon de sanglier.

Dressage

Accompagner les tartines de jambon de sanglier d'une salade verte.