

Tartine de pain de campagne, huile d'olive, origan et petits pois, ricotta et zestes de citron

Recette pour 12 tapas

Description

Une agréable tartine de ricotta et petits pois, le tout agrémenté d'origan et jus de citron.

Simple, rapide et efficace, bon appétit.

L'astuce du chef

Faites attention à l'utilisation du sel dans cette recette, la Ricotta être déjà salée.

Ingrédients

Tartine de pain de campagne

- 4 Tranche(s) Pain de campagne
- 2 Unité(s) Citron
- 250 Gr Ricotta
- 100 Gr Petits pois
- 2 Branche(s) Origan frais

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Préchauffez votre Four à 425 F°

Mise en place et préparatifs

Arrosez les tranches de pain d'huile d'olive, salez et poivrez, passez-les dans le four pour les toaster.

Râpez les zestes de citron, puis presser les citrons pour en récupérer le jus.

Effeuillez l'origan et hachez-le finement.

Plongez les petits pois dans une eau bouillante et salée, durant 2 à 3 minutes. Les égoutter, les refroidir sous l'eau froide pour arrêter la cuisson, égouttez-les à nouveau.

Mélangez ensemble et délicatement la ricotta, les petits pois et l'origan. Ajoutez le jus de citron, poivrez et salez au besoin.

Montage

Déposez harmonieusement le mélange sur les tranches de pain rôties, ajoutez un filet d'huile d'olive et un tour de moulin à poivre.

Bon appétit!