

Finger food

Tartine de ricotta, épinards, figues et jambon cru



17 min **15 min** **2 min** **0** **594**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la ricotta aux épinards

- 1 Concasser grossièrement les épinards, les mettre dans un verre doseur.
- 2 Eplucher et dégermer l'ail, le hacher et l'ajouter aux épinards.
- 3 Saler, et ajouter de l'huile d'olive. Puis mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 4 Mettre la ricotta et le pesto d'épinard dans un bol, mélanger. Vérifier l'assaisonnement et réserver.

Étape 2

Préparation des ingrédients

- 1 Découper la figue en quartiers
- 2 Tailler les chapeaux des champignons de Paris en lamelles, réserver.
- 3 Détacher les tomates cerises de leur grappe, les couper en deux.
- 4 Tailler le jambon en petites tranches, réserver.
- 5 Couper des tranches de pain d'un bon centimètre

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème ricotta épinards

125 g **Ricotta**
 50 g **Epinard**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 2 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour le montage des ingrédients

4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 4 c. à soupe **Huile d'olive**
 12 **Tomate(s) cerise**
 4 tranche(s) **Jambon cru**
 2 **Figue fraîche**
 4 **Champignon(s) de Paris**

Ingrédients pour le dressage

4 trait **Huile d'olive**

d'épaisseur.

- 6 Placer le pain sur la grille du four, faire griller les deux côtés.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les tranches de pain du four.
- 2 Couper l'extrémité d'une gousse d'ail, frotter les tartines avec. Verser un filet d'huile d'olive sur le pain.
- 3 Tartiner généreusement le pain de la préparation épinard ricotta.
- 4 Déposer les tartines sur l'assiette et disposer les ingrédients dessus.
- 5 Profiter de l'épaisseur de la préparation à la ricotta pour planter les ingrédients dessus.
- 6 Ajouter le basilic, verser un filet d'huile d'olive puis saupoudrer de fleur de sel et de poivre.
- 7 Ajouter quelques gouttes de crème de vinaigre balsamique ou du vinaigre balsamique réduit.

4 c. à café **Crème de vinaigre balsamique**
1 **Fleur de sel**
12 feuille(s) **Basilic**
1 **Poivre**