

*Finger food*

# Piquillos farcis au chèvre frais et aux herbes, tartines olive jambon



**15 min** **10 min** **5 min** **0** **401**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les piquillos farcis et la tartine

300 g **Chèvre frais**  
 4 **Pimientos del piquillo**  
 100 g **Mesclun**  
 1 botte(s) **Ciboulette**  
 1 branche(s) **Basilic**  
 1 **Fleur de sel**  
 1 **Poivre**  
 1 **Huile d'olive**  
 4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**  
 1 pot(s) **Tapenade**  
 1 **Vinaigre balsamique**  
 4 tranche(s) **Jambon cru**

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

- 1 A l'aide d'un couteau éminceur, ciseler la ciboulette et la réserver dans un saladier.
- 2 Effeuilier le basilic et ciseler finement les feuilles avec l'éminceur. Réserver avec la ciboulette.
- 3 Ajouter le fromage frais aux herbes, assaisonner de fleur de sel, de poivre, d'un filet d'huile d'olive et mélanger avec une cuillère.
- 4 Remplir la poche à douille de fromage frais aux herbes à l'aide de la cuillère à soupe.
- 5 Refermer la poche et tasser la préparation. Réserver.
- 6 Etaler les piquillos sur une planche et inciser le bout de la poche à douille avec un couteau d'office.
- 7 Ouvrir le piquillos d'un doigt et le farcir de fromage frais sans faire déborder le fromage.
- 8 Réserver les piquillos sur une assiette et les placer au réfrigérateur.
- 9 A l'aide d'un couteau scie, tailler de fine tranche de pain de campagne et les couper en deux.

Placer les tranches de pain dans le grille pain.

10

11 Tartiner les toasts de tapenade à l'aide d'une cuillère à café. Réserver sur une assiette.

12

Déposer les tranches de jambon ibérique sur les toasts de tapenade en leurs donnant du volume.

## Étape 2

### Dressage

1

Dans un bol, verser le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et mélanger avec une cuillère à soupe.

2

Assaisonner de fleur de sel et déposer la salade directement dans la vinaigrette et mélanger.

3

Sur une assiette de dressage, déposer une tartine de tapenades et un piquillos farci.

4

Déposer un petit tas de salade et décorer d'un filet d'huile d'olive. Assaisonner le piquillos de fleur de sel et servir.