



Tartines et sandwichs

Croque piquante au pain de campagne



| | | | | |
|---------------|---------------|---------------|----------|------------|
| 40 min | 10 min | 30 min | 0 | 300 |
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation de la ratatouille

- 1 Couper en petits dés la courgette, l'aubergine, le poivron et la tomate. Emincer l'oignon.
- 2 Faire chauffer le wok sur feu moyen avec un filet d'huile d'olive.
- 3 Ajouter tous les légumes sauf la tomate et les faire revenir pendant 5 minutes.
- 4 Ajouter la tomate et le concentré de tomate. Assaisonner de sel et de poivre.
- 5 Couvrir et laisser mijoter sur feux très doux 20-30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient fondants.
- 6 Une fois les légumes cuits, faire réduire la sauce si nécessaire en otant le couvercle du wok.

4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**

1 **Piment d'Espelette**

12 tranche(s) **Chorizo**

80 g **Mimolette**

12 **Olives noires**

1 **Courgette**

1 **Aubergine**

0.5 **Poivron(s)**

1 **Tomate(s)**

2 c. à soupe **Concentré de tomate**

1 **Huile d'olive**

1 **Sel**

1 **Poivre**

1 **Oignon(s)**

Étape 2

Dressage des tartines

- 1 Couper en petits dés le chorizo et les olives noires. Râper la mimolette.
- 2 Badigeonner chaque tranche de pain d'un peu d'huile d'olive et les passer sous le grill du four pour les rendre légèrement croustillantes.

- 3 Etaler sur chaque tranche de pain de la ratatouille, ajouter les dés de chorizo et les olives.
- 4 Parsemer le dessus de fromage. Passer sous le grill du four quelques instants pour faire fondre fromage.
- 5 Parsemer de piment d'espelette et servir tiède.