Xavier Isabal

Finger food

Pintxos

20 min	20 min	0	0	221
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des piments

1. Tailler les côtés du piment pour ne garder que le centre.
2. Evider délicatement le piment à l'aide d'un couteau de chef.
3. Si les piments ne sont pas trop gros, il est possible de ne couper qu'un des deux côtés pour éviter que le fromage ne coule.
4. Retirer la première peau d'une cébette et la découper en quatre à l'aide d'un couteau de chef ou en copeaux à l'aide d'une mandoline.
5. Plonger les copeaux de cébette dans un saladier d'eau froide.
6. Rincer les branches de cerfeuil dans un saladier d'eau.
7. Couper les tomates cerises en 4.
8. Détailler une fine tranche de pain puis la toaster à l'aide d'un grille-pain pendant 3 min.

Étape 2

Dressage

1. Fourrer le piment avec du fromage frais à l'aide d'une spatule plate. Gratter l'extérieur du piment pour

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les piments

- 4 **Piment(s)**
- 120 g **Breuil**
- 2 **Tomate(s) cerise**
- 1 **Cébette thaï**
- 8 **Tomate(s) confite(s)**
- 1 **Cerfeuil**
- 4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
- 1 tranche(s) **Jambon cru**
- 4 trait **Huile d'olive**
- 1 **Fleur de sel**

récupérer tout le fromage.

2. Décorer avec les tomates, le cerfeuil et la cébette égouttée.
3. Glisser la tranche de pain grillée en dessous du pintxos.
4. Assaisonner de quelques gouttes d'huile d'olive.
5. Rajouter quelques copeaux de jambon ibérique roulés entre les autres ingrédients. Ajouter une pincée de fleur de sel et servir.