

Finger food Pintxos



20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISISON

0

REPOS

221

CALORIES

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**

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

récupérer tout le fromage.

- 2** Décorer avec les tomates, le cerfeuil et la ciboulette égouttée.
- 3** Glisser la tranche de pain grillée en dessous du pintxo.
- 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.