

LA RECETTE du LUNDI



bruschetta figues, ricotta et miel

Bruschetta



INGRÉDIENTS

- 4 belles tranches de pain de campagne
- 150 g de ricotta
- 6 figes fraîches
- 2 c. à soupe de miel de fleurs (Comptoir des Arômes)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive crétoise (Comptoir des Arômes)
- Fleur de sel à la vanille (Comptoir des Arômes)
- Poivre noir de Madagascar (Comptoir des Arômes)

Conseil gourmand

Ajoutez quelques éclats de noix ou de pistaches pour une touche croquante.

PRÉPARATION

Griller le pain

Faites griller les tranches de pain au four ou au grille-pain.

Préparer la garniture

Mélangez la ricotta avec un filet d'huile d'olive, un peu de fleur de sel et de poivre.

Assembler

Étalez la ricotta sur les tranches, ajoutez les figes coupées en quartiers et arrosez de miel.

Finition

Parsemez d'un peu de poivre fraîchement moulu pour réveiller les saveurs.



Pour 4 personnes

