

Salade de brebis chaud



Préparation

Tomme de brebis en tranches 200 g
Pain 8 tranches
Jeunes pousses de salade
Poivron jaune mariné
Tomates cerise rouges et jaunes 150 g
Jambon cru en tranches 4 tranches
Poudre de piment d'Espelette
Pignons de pin
Vinaigrette à l'huile de noix

Préparer un lit de jeunes pousses avec quelques lanières de poivron jaune et les tomates cerise.
Y déposer le jambon cru de parme en chiffonnade.
Agrémenter la salade de pignons de pin et assaisonner avec la vinaigrette.
Positionner quelques dés de Tomme de brebis sur les tranches de pain et passer au four 2 min à 180°C pour faire fondre le fromage.
Saupoudrer les tartines avec la poudre de piment d'Espelette et les dresser sur la salade.
Servez rapidement.

Astuce

Vous pouvez aussi agrémenter la salade de chips de Tomme de brebis. Pour cela, placer les dés sur une feuille de papier sulfurisé et enfourner à 200°C pendant 5min.