




CIABATTA À L'ITALIENNE

avec Kiri® Bio

Préparation : 10 min. | Cuisson : 15 min. | Coût pour 1 ciabatta : 

INGRÉDIENTS POUR 1 CIABATTA



30 g de
Kiri® Bio



1 courgette bio
en lanières



150 g d'huile
d'olive bio



1 pain
ciabatta bio



5 g de pousses
de roquette bio



1 tomate bio



2 tranches de jambon
cru italien bio



Sel/Poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Couper la courgette en tagliatelles et la faire blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egoutter et réserver dans une assiette avec un filet d'huile d'olive et poivrer.
- 2 Tartiner avec **Kiri® Bio** sur chaque morceau intérieur du pain.
- 3 Ajouter la roquette, les rondelles de tomate, les lanières de courgette, le jambon et un peu de roquette à nouveau.
- 4 Refermer le pain sur lui même et savourer !

Kiri® Bio se travaille très bien avec des herbes fraîches dans un sandwich.

