


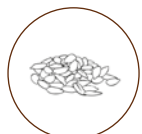


# CIABATTA PESTO ET JAMBON ITALIEN

## avec Kiri® Tartine & Cuisine

Préparation : 10 min. | Cuisson : 15 min. | Coût pour 1 ciabatta :  5€

### INGRÉDIENTS POUR 1 CIABATTA



15 g de pignons de pin



1 bouquet de basilic frais



40 g de Kiri® Tartine & Cuisine



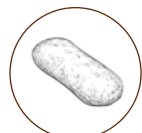
1 courgette en lanières



1 filet d'huile d'olive



Poivre



1 pain ciabatta aux graines



5 g de pousses de roquette



1 tomate en rondelles



1 à 2 tranches de jambon cru italien

### PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Faire torréfier les pignons de pin à 150°C pendant 15 minutes et réserver.
- 2 Rincer et effeuiller le basilic. Le mixer avec Kiri® Tartine & Cuisine et les pignons (En réserver quelques-uns).
- 3 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.
- 4 Tartiner avec Kiri® Tartine & Cuisine au basilic sur chaque morceau intérieur du pain.
- 5 Ajouter la roquette, les rondelles de tomate, les lanières de courgette, le jambon, un peu de roquette à nouveau et parsemer de quelques pignons.
- 6 Refermer le pain sur lui-même et savourer !

*Kiri® Tartine & Cuisine se travaille très bien avec des herbes fraîches dans un sandwich.*

