



TARTINE DE JAMBON IBÉRIQUE ET LÉGUMES GRILLÉS DE SAISON

INGRÉDIENTS

- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 oignon rouge
- 1 tomate (peu importe la variété)
- 4 tranches de jambon ibérique
- 1 miche de pain de campagne
- Huile d'olive (Les Tannes en Occitanie, par exemple)
- Copeaux de parmesan
- 1 gousse d'ail

RECETTE

- Faire griller les courgettes et les aubergines dans une poêle avec un trait d'huile d'olive.
- Émincez l'oignon et faites-le compoter dans un filet d'huile d'olive, à petit feu, en remuant de temps en temps.
- Coupez la tomate en rondelles et assaisonnez-la. Le sel fera sortir l'eau de la tomate.
- Coupez le pain de campagne en tranches épaisses et faites les griller soit au grille-pain, soit dans une poêle avec un trait d'huile d'olive. Faites dorer doucement. Une fois les tartines grillées, frottez-les avec une gousse d'ail.
- Disposez la compotée d'oignon rouge sur le pain, ajoutez les tranches de tomate, les légumes grillés, le jambon et les copeaux de parmesan.
- La tartine montée peut être passée au four pour légèrement faire fondre le parmesan, ou elle peut être dégustée froide, à l'apéritif.

ACCORD MET ET VIN

PAUL MAS RESERVE Languedoc Blanc, AOP Languedoc

