

Tartine estivale en farandole de Légumes, crème ricotta et vinaigre au poivron



Préparation : 30 minutes

Pour 4 personnes :

- 1 baguette ficelle
- 250 g de ricotta
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre à la pulpe de poivron et piment d'Espelette
- 2 traits de Tabasco
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à café de jus de citron vert
- sel
- différents légumes et aromates : carotte, fève, radis rose, radis rond, radis noir, piment basque, concombre, tomate cerise, betterave crue, persil

1. Couper les bouts de la baguette ficelle. La couper en deux et faire griller chaque tartine. Réserver.

2. Dans le bol d'un mixer, fouetter la ricotta avec le vinaigre à la pulpe de poivron, le Tabasco, le jus de citron, l'huile d'olive et le sel. Placer la préparation dans une poche à douille et réserver au frais.

3. Laver et préparer les différents légumes, en lanières, rondelles fines, bâtonnets... Réserver.

4. Sur chaque tartine, répartir la préparation à la ricotta en petits dômes. Disposer les légumes et aromates sur le dessus de la tartine. Servir bien frais.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>