



**PETITES TARTINES ACIDULEES AU CAVIAR DE COURGETTE,
LEGUMES DE SAISON,
ET COPEAUX D'OSSAU-IRATY**



Temps de Préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

Nb de pers : 6

Ingrédients :

Les mini-tartines : 1 pain tranché (céréales ou campagne) – 1 gousse d’ail

Le caviar de courgettes : 1 courgette – 1 gousse d’ail – 1 CS de pignons de pin – 2 CS d’huile d’olive – 6 feuilles de basilic – 1 fromage frais type Carré Frais® - sel et poivre

Les légumes de saison : tomates cerises – champignons – endives rouges – carotte jaune – pois gourmands – petits pois – pousses de radis roses

L’huile acidulée : 3 CS d’huile d’olive – 1 jus de citron – ½ jus d’orange – sel, poivre

Dressage : 150g de fromage Ossau-Iraty – QS de piment d’Espelette

Préparation :

Les mini-tartines : Frottez chaque tranche de pain avec la gousse d'ail épluchée et coupée en 2. Passez-les ensuite au grille-pain. Re-découpez chaque tranche en mini-tranches selon leur grosseur, en en biseau.

Le caviar de courgettes : Lavez la courgette, et retirez les extrémités. Coupez-la en brunoise. Faites chauffer une grande poêle avec l'huile d'olive, puis jetez-y la courgette coupée. Laissez cuire 5mn en remuant. Salez et poivrez, puis ajoutez les pignons de pin. Laissez cuire encore 5mn, puis débarrassez dans le bol d'un mixer. Ajoutez les feuilles de basilic, la gousse d'ail épluchée et dégermée, le carré frais, l'huile d'olive puis mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Les légumes de saison : Portez à ébullition un volume d'eau salée, puis plongez-y les petits pois, et laissez cuire 3mn. Egouttez, et plongez-les dans un grand volume d'eau froide. Egouttez et réservez. Faites de même pour les pois gourmands. Nettoyez les champignons. Epluchez la carotte jaune. Coupez-les finement à l'aide d'une mandoline. Essuyez les tomates cerise, et coupez-les en 2. Détachez aussi les feuilles d'endive rouge.

L'huile acidulée : Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, les jus de citron et orange, sel et poivre.

Dressage : Etalez sur chaque mini tartine le caviar de courgettes. Disposez dessus harmonieusement les légumes, ainsi que les pousses de radis roses. A l'aide d'un économe faites des copeaux d'Ossau-Iraty, que vous glissez entre les légumes. Arrosez d'un filet d'huile acidulée et parsemez de piment d'Espelette.

Les conseils de Sandrine :

Une petite tartine gourmande et colorée aux saveurs du Sud-Ouest, où la délicatesse de l'Ossau-Iraty se mêle parfaitement à celle du piment d'Espelette. N'hésitez pas à utiliser tous les légumes que vous souhaitez. Et retrouvez-moi sur mon blog

<http://latabledesandrine.com>