

CROSTINI AUX GRAINES DE PAVOT ET FEVETTES



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: sans

Pour une vingtaine de crostini:

15 tranches de baguette au pavot ou aux graines

3 càs bombées de ricotta

1 càs rase de parmesan râpé

70 g de fèves pelées (environ 400 g brutes)

Sel et poivre

Sarriette (facultative) + fleur de sel

A la fourchette, mélanger, la ricotta et le parmesan. Ajuster l'assaisonnement.

Tartiner généreusement les tranches de baguette, poser les fèves bien serrées dessus, parsemer d'un peu de sarriette et de fleur de sel.

Déguster sans attendre.