

ENTREE FRAÎCHE RICOTTA, PESTO, FEVETTES CRUES ET RADIS, TUILE DE SPECK CROQUANT



Facillissime

Préparation: 15 mn

Pas de cuisson

Pour 6 personnes:

250 de ricotta de brebis fraîches

Une quinzaine de petits radis (longs, pas ronds)

6 ou 7 gousses de fèves

2 càs de pesto classique (fait maison si possible)

2 tranches de Speck assez fine

Sel et poivre (ici du cubèbe ou poivre à queue)

Couper le speck en 3 morceaux en enlevant le gras et le mettre à sécher dans une poêle à feu assez doux pour qu'il devienne croustillant. Réserver.

Ecosser les fèves et enlever la pellicule blanche qui recouvre les haricots. Réserver.

Laver et parer les radis, les couper en rondelles très fines. Réserver.

Assaisonner la ricotta ou le fromage de chèvre en sel et poivre. Réserver.

Finition:

A l'aide d'un cercle déposer 3 càs de fromage assaisonné ou dresser une belle quenelle au centre de l'assiette. Parsemer le fromage et l'assiette de quelques fèves crues et de rondelles de radis. Arroser avec 1/2 càc de pesto, piquer la "tuile" de speck dans le fromage et servir bien frais avec une belle tranche de pain de campagne ou des gressins.