

19 décembre 2007

### **Tartinade ricotta, roquette, parmesan, pignons**



*½ pot de ricotta  
une grosse poignée de roquette  
40 g de parmesan râpé  
60 g de pignons  
1 cc d'huile d'olive  
sel, poivre*

Lavez la roquette. Mixez avec les pignons.  
Ajoutez le reste des ingrédients et mixez de nouveau.  
Mettez le tout dans un ramequin et rectifier l'assaisonnement.

Source : Une 'Tite débutante dans la cuisine  
<http://elodide.canalblog.com/archives/2007/12/10/7109736.html>