



TARTINE DE CREME ET DE COPEAUX DE PARMESAN AUX OLIVES NOIRES DE NICE



Facile

Préparation: 10 mn

Sans cuisson

Pour 8 tartines de pain de campagne:

80 gr de parmesan fraîchement râpé

120 gr de: ricotta

7,5 cl de crème fleurette entière

2 càs de ciboulette hachée

1 poignée de mâche par personne

Huile d'olive et jus de citron

Sel et poivre

A la fourchette, mélanger la ricotta et le parmesan. Ajouter la ciboulette. Battre la crème en chantilly assez ferme et l'incorporer délicatement au 1er mélange. Réserver au frais.

Tartiner les tranches de pain de campagne à peine grillées de cette crème en couche épaisse, poser quelques petites olives noires et accompagner de la mâche légèrement assaisonnée.