



RICOTTA ET PARMESAN POUR UNE TARTINE D'ETE



Pour 4 tartines:

4 tranches de pain de campagne pas trop épaisses
6 petites courgettes les plus minces possibles (comme ça, il n'y a pas beaucoup de pépins)
250 g de ricotta
4 càs bombée de parmesan râpé
20 feuilles de basilic ciselé
Sel, poivre et huile d'olive

Mélanger la ricotta avec le parmesan et le basilic. Poivrer généreusement et saler si nécessaire.
Détailler les courgettes en tranches très fines (je me suis servie du Zyliss)
Faire légèrement griller les tranches de pain. Tartiner le pain avec une couche épaisse de ricotta, disposer les lamelles de courgettes crues, saler et arroser d'un peu d'une bonne huile d'olive.

Ces tartines peuvent aussi se transformer en petits toasts pour l'apéritif si vous utilisez des rondelles de baguette.