



# CIABATTA GRAINES PESTO BASILIC, JAMBON CRU, KIRI®

Avec Kiri® tartine & cuisine 500g



Coût/portion: € 4.00



Préparation: 10 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

15 g pignons de pin  
1 bouquet de basilic frais  
40 g de Kiri® Tartine & Cuisine  
1 courgette en lanières  
1 filet d'huile d'olive  
1 pain ciabatta aux graines  
5 g pousses de roquettes  
1 tomate en rondelles  
1 tranche jambon cru Italien  
Sel et poivre

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire torrifier les pignons de pin à 150°C pendant 15 minutes et réserver.
2. Rincer et effeuiller le basilic. Le mixer avec Kiri® Tartine & Cuisine et les pignons (En réserver quelques-uns).
3. Couper la courgette en tagliatelles et la faire blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egoutter et réserver dans une assiette avec un filet d'huile d'olive et poivrer.
4. Tartiner avec Kiri® Tartine & Cuisine au basilic sur chaque morceau intérieur du pain.
5. Ajouter la roquette, les rondelles de tomate, les lanières de courgette, le jambon, un peu de roquette à nouveau et parsemer de quelques pignons.
6. Refermer le pain sur lui même et savourer !



Kiri® tartine & cuisine 500g