



## **Tartines basques au jambon de Bayonne et à l'AOP Ossau-Iraty**

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Recette pour 2 personnes

### **Ingrédients**

- 4 tranches de pain de campagne
- 3 poivrons rouges
- 100 g fromage de brebis Ossau-Iraty
- 4 tranches de jambon de Bayonne
- une pincée de piment d'Espelette
- huile d'olive
- fleur de sel
- salade

1. Laver les poivrons et les couper en 2 dans le sens de la longueur. Les poser sur la plaque du four et les faire griller environ 15 min sous le grill du four.
2. Quand la peau bien noircie, sortir les poivrons du four et les enfermer dans un sachet de congélation et laisser tiédir (pour que la peau se décolle plus facilement).
3. Peler ensuite les poivrons et des découper en lamelles. Laisser refroidir.

4. Ajouter dans un récipient, saler avec la fleur de sel, ajouter une pincée de piment d'Espelette et arroser avec 2 cuill. à soupe d'huile d'olive.
5. Arroser les tranches de pain d'un filet d'huile d'olive et les faire griller sous le grill pendant quelques minutes.
6. Couper le fromage en copeaux, à l'aide d'un économe.
7. Effiloche les tranches de jambon de Parme.

### **Dressage**

1. Déposer une couche de poivrons sur les tranches de pain grillé, ajouter par-dessus le jambon de Bayonne, et terminer par des copeaux d'Ossau-Iraty.
2. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Servir sans attendre avec un peu de salade.

### **Astuce**

On peut également passer les tartines quelques minutes sous le gril du four, juste avant de servir, pour faire fondre le fromage.