



Tartines de Granny Smith, ricotta, Filets de Maquereaux Gingembre, Coriandre et Curcuma Cuisson Vapeur, grenade & coriandre fraîche

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 tartines

Ingrédients

- 250 g de tranches de pain de campagne (4 tranches moyennes)
- 150 g de ricotta
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 pincées de sel
- 6 tours de moulin à poivre
- 150 g de pomme Granny Smith
- 50 ml de jus de citron vert (le jus d'1 citron)
- 2 boîtes de Filets de Maquereaux Gingembre Coriandre & Curcuma Cuisson Vapeur Petit Navire
- 3 c. à café de grains de grenade
- ½ oignon frais
- 15 feuilles de coriandre fraîche
- quelques tours de moulin à poivre

1. Commencez par griller 4 tranches de pain de campagne.
2. Dans un bol, mélangez la ricotta avec le sel, le poivre et l'huile d'olive.
3. Coupez la pomme en quartiers, puis en fines lamelles.
4. Pressez le citron vert à l'aide d'un presse-agrumes et arrosez les pommes de son jus. Réservez au frais.
5. Égrenez la moitié d'une grenade et prélevez-en l'équivalent de 3 cuillères à café bien bombées.
6. Émincez finement l'oignon frais et hachez grossièrement la coriandre.
7. Coupez les Filets de Maquereaux Gingembre Coriandre & Curcuma Cuisson Vapeur Petit Navire en deux dans le sens de la longueur.
8. Sur chaque tranche de pain, tartinez généreusement la ricotta assaisonnée puis disposez-y des lamelles de pomme en quinconce. Déposez ensuite deux demi-filets de Maquereaux Gingembre Coriandre & Curcuma Cuisson Vapeur Petit Navire, parsemez d'oignon frais, de grains de grenade et d'un peu de coriandre. Terminez avec quelques tours de moulin à poivre.