Recette 321 à Table

# TARTINE PÊCHE-RICOTTA

4 | 10 min | 10 min

## INGRÉDIENTS

2 pêches jaunes

8 feuilles de menthe

1 càs d'huile d'olive

4 tranches de pain de campagne

250 g de ricotta

4 tranches de jambon de parme

Poivre du moulin

## PRÉPARATION

1. Laver les pêches puis les ouvrir en deux pour enlever le noyau. Les tailler en quartiers.
2. Ciseler la menthe.
3. Chauffer un plat grill, badigeonner d'huile d'olive et faire griller les quartiers de pêches 1 minute sur chaque face. Griller ensuite les tranches de pain de campagne.
4. Les tartiner de ricotta. Ajouter la tranche de jambon de Parme, deux quartiers de pêche et de la menthe ciselée.
5. Terminer par un filet d'huile d'olive et un tour de moulin à poivre.

## ASTUCE DU CHEF

Une petite envie de tartine en automne ?
Remplacer la pêche par de beaux quartiers
de champignons grillés au grill,
quelques noisettes torréfiées
et du persil ciselé !

*Retrouvez cette recette en vidéo sur **notre chaine Youtube Netto France** ou sur **Netto.fr/recettes***