

LES APÉROS DE JULIA



4 pers

20min

5 min

INGRÉDIENTS

- 8 pains grillés
- 8 toasts ronds
- 400 g de thon
- 4 tranches de jambon sec
- 250 g de mozzarella
- 1 pot de sauce tomate au basilic (120 g)
- 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 branches de persil
- 4 brins de ciboulette
- 2 branches de basilic
- 1 citron jaune
- Poudre de piment d'Espelette (ou paprika)

PRÉPARATION

Toasts à la rilette de thon

- 1.** Mélangez le thon égoutté et la crème fraîche. Salez et poivrez. Ajoutez le jus d'un demi-citron, le persil haché et la ciboulette ciselée.
- 2.** Faites griller huit toasts. Dressez les rillettes de thon sur chaque toast. Décorez d'un point de de crème fraîche, de deux petites tiges de ciboulette, d'une demi-tranche de citron et d'une pincée de piment d'Espelette.

Bruschettas tomate-mozzarella-jambon

- 1.** Sur vos pains grillés, étalez une couche de sauce tomate au basilic, puis une fine tranche de mozzarella. Placez au four jusqu'à faire fondre la mozzarella.
- 2.** Taillez les tranches de jambon dans le sens de la longueur et roulez-les en chiffonnade. Disposez deux demi-tranches par bruschetta. poivrez et déposez quelques feuilles de basilic.



ASTUCE DU CHEF

Utilisez un emporte-pièce pour que chaque part de rillettes de thon ait une forme harmonieuse.

