

IDEE DE RECETTE DE LA CONSERVERIE ROGER VIDAL

Courgettes au Roquefort, chiffonnade de jambon et ses petits croûtons sur lit de tartare de tomates

INGREDIENTS POUR 6 PERS

- 1 pot de 140g de courgettes Roquefort à acheter chez la Conserverie Vidal située à Saint-Jean du Bruel.
- 210g de fromage blanc
- 4 belles tomates
- 4 tranches de pain de campagne

PREPARATION : 10 MINUTES

- Cuisson au four-grill : 2min à 240°C
- Peler les tomates, les épépiner et les couper en cubes. Mélanger la verrine de courgettes au roquefort avec le fromage blanc. Couper le jambon cru en chiffonnade fine. Découper en bâtonnets et en cubes le pain de campagne et le faire griller.
- Dans les verrines, mettre au fond du tartare de tomates, recouvrir avec le mélange de courgettes roquefort/fromage blanc, disposer sur le dessus le jambon cru en chiffonnade et parsemer de cubes de pain grillés. Mettre un ou deux bâtonnets de pain grillés en guise de présentation.

Servir et déguster à l'apéritif !



Découvrez toute la gamme des produits à la Conserverie Roger VIDAL à St Jean du Bruel
Tel 05 65 58 47 00
www.roger-vidal.fr



ROGER VIDAL

CHARCUTERIE AVEYRONNAISE