



Collations

Ricotta au four avec olives marinées et pain au levain

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 tranches tranches épaisses de pain au levain
1 cuillère à soupe de poignée de pin
250 grammes de ricotta
brin thym
poivre
sel

Pour les olives marinées

50 grammes de tomates séchées au soleil (coupées finement)
1/2 cuillère à café épices italiennes (séchées)
1 cuillère à café de feuilles de thym (frais)
100 grammes d'olives (vertes)
1 gousse d'ail (pressée)
huile d'olive

Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients pour les olives marinées ? Salez légèrement. Versez le tout dans un petit plat et complétez avec 100 ml d'huile d'olive. Couvrez d'une feuille fraîcheur et laissez mariner pendant 2 heures.

Préchauffez le four à 180 °C. Mettez la ricotta dans un plat à four.

Coupez les olives en rondelles que vous répartissez sur et à côté de la ricotta. Saupoudrez les pignons de pin et déposez les branchettes de thym sur le tout. Aspergez d'un peu d'huile d'olive puis salez et poivrez. Enfournes la ricotta durant 25 minutes.

Grillez les tranches de pain bien dorées dans un grille-pain. Servez avec la ricotta chaude.

Ustensiles de cuisine

Four

