



Plats d'accompagnement

Pain pascal farci

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 pain (carré de petit pain de campagne)
250 grammes de tomates (en petits morceaux sans pépins)
5 asperges vertes (nettoyées)
2 boules de mozzarella (en tranches)
1/4 concombre (en rondelles)
1 oignon rouge (finement ciselé)
4 tranches de jambon de Parme
250 grammes d'hummus
1 poignée de rucola
basilic (frais)

Méthode de préparation

Blanchissez les asperges durant 4 minutes puis égouttez-les sur du papier de cuisine.

Coupez le dessus du pain et retirez la mie du pain jusqu'à ce qu'il soit creux.

Déposez au fond un lit de roquette (1 poignée) et une couche de mozzarella.

Déposer les asperges vertes dessus la mozzarella, suivie du jambon de parme, une couche de houmous et le concombre.

Mélangez les cubes de tomates et l'oignon rouge avec 1 cuillère d'huile d'olive, du poivre et du sel. Déposez une couche de tomates sur le comcombre.

Salez et poivrez encore un peu puis fermez le pain. Coupez des tranches de pain à table.

