



Collations

Assiette de pintxos

Pour 6 personnes.

Ingrédients

2 baguette
huile d'olive
poivre
sel

Pour les pintxos aux poivrons

1/2 poivron rouge
8 tranches de fromage Manchego

Pour les pintxos au thon

1 pot de thon au naturel (+/- 100 g, poids égoutté)
1 échalote (émincée)
1 mayonnaise
1/2 cuillère à café moutarde
8 filets d'anchois
8 olives (vertes)
1 cuillère à soupe de persil (haché)

Pour les pintxos au jambon

4 tranches du jambon serrano
4 tomates séchées au soleil
1 cuillère à soupe de poignée de pin
1 poignée feuilles de basilic

Méthode de préparation

Allumez le gril du four. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, placez le poivron rouge coupé en deux, faces coupées vers le bas. Badigeonnez les moitiés de poivrons d'huile d'olive, salez et poivrez-les et passez-les sous le gril du four jusqu'à ce que la peau noircisse. Mettez-les, encore chaudes, dans un sachet en

plastique et laissez-les refroidir. Retirez ensuite la peau et coupez le poivron en lanières.

Laissez rôtir les pignons de pin à blanc dans une poêle. Coupez les tranches de jambon serrano et les tomates séchées en deux

Tranchez les baguettes en 24 rondelles, badigeonnez-les d'un peu d'huile d'olive et faites-les griller des deux côtés à la poêle.

Laissez rôtir les pignons de pin à blanc dans une poêle. Coupez les tranches de jambon serrano et les tomates séchées en deux.

Garnissez 8 rondelles de pain de jambon serrano, de tomates séchées, de pignons de pin et de basilic, 8 rondelles de pain de lanières de poivrons rouges, de manchego et de roquette et 8 rondelles de pain de rillettes au thon, d'un filet d'anchois, d'olives et de persil haché. Arrosez les pintxos d'huile d'olive et poivrez-les. Fixez les ingrédients sur le pain à l'aide d'un bâtonnet en bois et servez.

