



# BRUSCHETTA BASQUE



## INGRÉDIENTS

4 mini-baguettes  
48g de **Tapena'olive Kalamata Sud'n'Sol**  
12 tranches de jambon Noir de Bigorre  
12 **Tomates confites Sud'n'Sol**  
8 feuilles de basilic  
16 feuilles de roquette  
1 échalote  
2 fenouils jeunes  
Huile d'olive  
Fleur de sel  
Piment d'Espelette

## PRÉPARATION

Couper les baguettes en deux sur la longueur. Prendre la partie inférieure et la mettre sur le grill. Étaler le Tapena'olive Kalamata et positionner le jambon.  
Couper les tomates confites en deux, les positionner sur le jambon. A l'aide d'une mandoline, couper finement le fenouil et le mettre dans de l'eau glacée pendant 10min. Egoutter et disposer sur le jambon.  
Couper l'échalote en fines rondelles, les positionner sur chaque tartine. Ajouter quelques feuilles de roquette et basilic. Terminer avec un filet d'huile d'olive, du piment d'Espelette et la fleur de sel.

