



Jambon de dinde à l'italiano



20 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 500 g de jambon de dinde
- 1 bouquet de basilic
- 1 dl d'huile d'olive
- Poivre
- 50 g de Parmesan
- Poivre au moulin
- 300 g de tomates cerises
- 60 g de pignons de pin
- 100 g de câpres
- 1 ciabatta

Bereiding

Coupez finement le jambon de dinde.

Ajoutez le basilic (2/3 du bouquet), l'huile d'olive et le Parmesan et hachez le tout finement. Assaisonnez l'huile de poivre au moulin.

Tapissez l'assiette d'huile et déposez le jambon de dinde sur l'assiette.

Faites griller les pignons de pin dans une poêle et laissez refroidir.

Coupez la ciabatta en fines tranches et imbibe-les d'huile d'olive. Faites cuire les tranches quelques minutes au four à 180°C. jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Coupez les tomates cerises en rondelles et disposez-les sur la viande.

Garnissez avec les câpres, les tranches de pain, les pignons de pin, les copeaux de Parmesan, les feuilles de basilic et le poivre au moulin.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://volys.be)!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be