Tartine ricotta et jambon de pays

6 pers 05 mn

Les **ingrédients**

- 6 tranches de pain
- 3 tranches de jambon de pays
- 1 morceau de parmesan (50 g)
- 2 gousses d'ail
- 250 g de ricotta
- 1 citron
- 1/2 bouquet de menthe
- 1/2 bouquet de basilic
- Poivre
- Huile d'olive

La **recette**

Etape 1

Couper et faire griller les tranches de pain. Les frotter avec les gousses d'ail épluchées.

Etape 2

Découper le jambon en petits morceaux.

Etape 3

Laver et essuyer le citron, râper son zeste et presser le jus.

Etape 4

Hacher les herbes, puis ajouter la ricotta, le jus de citron, le sel, le poivre, un peu d'huile d'olive et mélanger.

Etape 5

Étaler le tout sur les tartines puis déposer des morceaux de jambon et râper des copeaux de parmesan dessus. Arroser d'un filet d'huile d'olive puis passer sous le grill 2 minutes.