

# Tapas au pain de maïs, tomates et jambon de pays

SERVI AVEC  
IGP CÔTES DE GASCOGNE  
MOONSENG



20 min. de préparation,  
40 min. de cuisson.



Difficulté  
moyen



4 couverts



© Sophie François-Mulhéns

1/2 pain de maïs

—

4 tomates moyennes

—

1 gousse d'ail

—

10 tranches de jambon  
de pays en chiffonnade

—

Un peu d'huile d'olive

—

Quelques feuilles  
de persil plat

—

Sel, poivre

Faire dorer les tranches de pain de maïs au grille-pain. Pendant ce temps, détailler les tomates en petits cubes et les disposer dans un bol. Ciseler le persil et l'ajouter aux tomates. Verser un peu d'huile d'olive, saler et poivrer. Mélanger délicatement.

Peler la gousse d'ail et la frotter légèrement sur les tranches de pain grillées. Retailler les tranches en deux ou quatre. Effilochez à la main les tranches jambon et les répartir sur le pain. Ajouter la préparation aux tomates. Servir. ✱

Partagez vos  
meilleurs moments  
**#PLAIMONT**



Retrouvez d'autres recettes sur [www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)