

## TARTINE BASQUE REVISITÉE AU TARTINABLE THON MSC CHÈVRE, POIVRONS & PAPRIKA

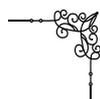


| 2 x4 |



### INGRÉDIENTS

- 2 pots de tartinable Thon MSC Chèvre Poivrons & Paprika
- 4 tranches de pain de campagne
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 1 bûche de chèvre
- quelques feuilles de roquette
- 1 gousse d'ail (optionnel)
- quelques pincées de paprika



### RÉALISATION

Lavez et coupez les poivrons en fines lamelles. Faites les revenir à la poêle ou à la plancha. Une fois cuits, réservez-les.

Pendant que les poivrons cuisent, coupez 4 tranches de pain de campagne.

Épluchez la gousse d'ail et frottez les tranches de pain avec (optionnel). Puis tartinez-les généreusement du tartinable Thon MSC Chèvre, Poivrons & Paprika.

Ajoutez-y quelques lamelles de poivron, du chèvre émietté puis quelques feuilles de roquette. Terminez le dressage par une touche de paprika.

Vous pouvez accompagner ces tartines d'un peu de roquette.

Servez frais et régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes & Tartinables » de Cap Océan.

### MATÉRIEL

- 1 planche à découper
- 1 poêle ou plancha

