



# PAN CON TOMATE À LA CATALANE

ACCOMPAGNÉ DE SON A CASSETTA ROSÉ

*Une suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

**NICOLAS**



**Préparation : 20 min****Cuisson : 10 min****Niveau : Facile****Budget : Bon marché**

## POUR 6 PERSONNES

- 1 baguette coupée en tranches
- 2 tomates
- 3 tranches de jambon Serrano
- 3 gousses d'ail
- 15 cl d'huile d'olive
- Oliveraie de Larroque - à cru
- Sel, poivre

### PRÉPARATION

- Frotter les tranches de pain avec une gousse d'ail.
- Les faire griller et les laisser refroidir.
- Peler les tomates et les couper en petits dés.
- Y ajouter l'ail pressé, du sel, du poivre et un peu d'huile d'olive .
- Tartiner les tranches de pain avec le mélange.
- Ajouter un peu de jambon Serrano.

### L'ASTUCE DU CHEF

Servez rapidement afin que le pain conserve son croustillant.



Huile d'olive vierge extra issue d'un mélange de trois variétés d'olives. L'Oliveraie de Larroque CUISINE À CRU, est équilibrée et fruitée juste ce qu'il faut, pour se marier parfaitement avec vos bruschettas, carpaccios ou encore marinades.



### LA SUGGESTION DU CAVISTE A CASETTA ROSÉ AOP CORSE

Joli nez sur les épices de garrigue, le romarin, le thym et des notes de buis. Belle finale sur la minéralité.

#### Pourquoi cette alliance ?

Une rondeur et une fraîcheur agréables qui épousent l'assaisonnement sans jamais s'y opposer.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](http://recettes.nicolas.com)

