

Canapés de pommes de terre aux saveurs du Sud

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 petites pommes de terre à chair ferme de même calibre

8 tranches de jambon de Parme

De la tapenade noire

Un bloc de parmesan pour faire des copeaux

Quelques brins de ciboulette

Huile d'olive

Poivre du moulin

Laver les pommes de terre et les cuire à l'eau bouillante salée pendant 10 à 15 mn suivant leur grosseur. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Les égoutter, et les peler après les avoir passées sous l'eau froide. Les couper en 2 dans la longueur.

Poivrer chaque moitié de pomme de terre, mettre dessus un peu de tapenade, 1/2 tranche de jambon de Parme en chiffonnade, un filet d'huile d'olive, quelques copeaux de parmesan et des brins de ciboulette.

Servir frais.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>