



Julie Zyromski

Salade de ricotta salé et amande grillées

Portions: 6

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 15 minutes

6



Ingrédients

475 g (presque 2 tasses) de ricotta non allégée
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive piquante, divisée
45 ml (3 c. à soupe) de ciboulette fraîche, hachée
3 ml (½ c. à thé) de sel
500 ml (2 tasses) de tomates cerises, tranchées en deux
2 belles tomates ancestrale, tranchées
2 endives, en feuilles
250 ml (½ tasse) d'amandes entières blanchies, rôties à la poêle
6 grosses tranches de pain au levain
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
1 gousse d'ail
Fleur de sel et poivre frais du moulin, au goût

Étapes

1. Dans un bol, mélanger la ricotta avec 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive piquante, environ 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette hachée et du poivre du moulin.
2. Déposer le mélange de ricotta dans un plat de service.
3. Ajouter les endives, les tomates, les amandes et le reste de la ciboulette.
4. Arroser le tout de l'huile piquante restante, de fleur de sel et de poivre du moulin.
5. Pour le pain grillé, arroser les tranches de pain d'huile d'olive et griller au BBQ, réchauffé à feu moyen, des deux côtés. Après la cuisson, frotter un côté avec l'ail et saupoudrer de fleur de sel.
6. Servir le pain grillé avec la salade.