

# Bouchées Piémontaises à la Ricotta



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

100 g [Ricotta](#)  
100 g jambon cuit  
4 tranches de gros pain  
20 câpres  
3 oeufs  
30 g beurre  
3 cl huile d'olive  
5 g raifort poudre  
2 cl rhum  
sel, poivre

## Préparation

Faites cuire durs les oeufs à partir de l'eau froide. Broyez ensemble la ricotta, le jambon et les câpres. Passez le tout au tamis dans une terrine, ajoutez le jaune d'oeuf dur, l'huile d'olive, le rhum et le raifort. Triturez pour bien lier le tout. Taillez les tranches de pain en rectangles. Beurrez-les. Couvrez-les d'une épaisse couche de garniture. Rangez sur un plat de service, décorez avec un reste de jaune d'oeuf émietté.