

Péchégos sur ratatouille et magret de canard fumé



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Ingrédients

4 tranches de pain de campagne
250 g de [Péchégos](#)
200 g de ratatouille froide
4 tranches de magret de canard fumé
1 branche d'estragon
1 cuillère à café de mélange 5 baies concassées

Préparation

Lavez et essorez l'estragon. Faites toaster les tranches de pain sous le grill du four. Etalez la ratatouille sur chaque tranche, ajoutez le péchégos à la cuillère, une tranche de magret de canard fumé, saupoudrez avec le mélange 5 baies et ajoutez les brins d'estragon. Servez sans attendre.

Une recette selon Marc Labourel.