

# TOAST



## *à la ricotta et tomates cerises*

### POUR 4 PERS.

250 g de ricotta (J'utilise du fromage de chèvre frais)  
 250 g de tomates cerise  
 100 g de roquette  
 4 tranches de pain de campagne rassis  
 2 gousses d'ail (j'utilise 1)  
 5 cl d'huile d'olive  
 2 c. à soupe de vinaigre balsamique  
 Sel, Poivre

Lave les tomates et la roquette. Pèle et hache l'ail. Fait revenir l'ail, ajoute les tomates. Laissez-cuire en mélangeant souvent et ajoute la roquette, continue la cuisson. (Temps de cuisson 7 minutes environ)  
 Fait dorer les tranches de pain. Répartir la ricotta sur les tranches et ajoute le contenu de la sauteuse. Arrose avec un peu de vinaigre balsamique. Sale et poivre .