



Du tartinable ...à la tartine !

La question nous est souvent posée : comment consommer **les tartinables du Corti** ?

A l'apéritif, bien sûr, sur des toasts de pain, frais ou grillé, avec des gressins, des crackers...

En cuisine : le Caviar d'Aubergine relèvera un filet de poisson vapeur, le Courgette Noisette Serpolet accompagnera une cuisse de lapin, le Pesto trouvera tout naturellement sa place avec des pâtes...

Mais ce que je préfère, c'est laisser libre cours à mon imagination pour concocter un **repas convivial autour de la tartine !**



Comment composer une tartine ?

- 1- Choisissez un bon pain, le trancher et selon les goûts, le toaster
- 2- Tartinez une base **choisie parmi les recettes du Corti**
- 3- Ajoutez un ingrédient de caractère : poisson, viande ou fromage...
- 4- Assaisonnez
- 5- Ajoutez un topping : fruit, graine, herbe....
- 6- Selon les recettes, passez quelques minutes sous le grill du four
- 7- Servez entières ou découpées pour partager un moment convivial

Des idées en pagaille !

- ✚ **Pesto Ail des Ours**, rondelles de courgettes grillées, jambon cru, pignons
- ✚ **Caviar de Tomates**, blanc de poulet grillé, guacamole, coriandre
- ✚ **Corti'chaut**, copeaux de parmesan, basilic ciselé
- ✚ **Confit de Figues**, foie gras, fleur de sel
- ✚ **Houmous de Lentilles**, rôti de porc, poudre de romarin
- ✚ **Tapenade**, fromage de chèvre, tomates, origan
- ✚ **Caviar d'Aubergine à l'Ail Rose**, crabe sauté, basilic thaï
- ✚ **Courgette Noisette Serpolet**, noix de St Jacques en tartare, ciboulette
- ✚ **Caviar d'Aubergine à l'Ail des Ours**, concombre, tomates, graines germées....



A vous d'en inventer d'autres !

Véronique