



Incroyable salsa de fraises sur tartine à la ricotta

[DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5-10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Salsa de fraises :

- 1 contenant de 1 litre de fraises, équeutées et coupées en petits dés
- 1 jalapeno, épépiné et coupé en petits dés*
- 1/3 tasse d'oignon rouge, finement haché
- 1 petit bouquet de menthe fraîche ou de basilic frais au choix, ciselé
- Le jus et le zeste d'une lime
- Sel et poivre

Tartines :

- 1/2 tasse de ricotta
- 1/2 tasse de fromage à la crème
- 4 à 6 grandes tranches de pain campagnard
- Beurre ou huile d'olive
- Sel et poivre au goût

Autres :

- Miel au goût

*Vous pouvez laisser des pépins si vous voulez que la salsa soit plus piquante.

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la salsa. Saler et poivrer au goût et réserver.
2. À l'aide d'un batteur sur socle ou d'un batteur à main, fouetter le fromage à la crème et la ricotta jusqu'à consistance légère et bien aérer. Environ 5 minutes à vitesse rapide. Saler et poivrer au goût. Réserver.
3. Beurrer ou huiler vos tranches de pain et les faire griller dans une poêle bien chaude des deux côtés.
4. Une fois les pains bien grillés, garnir ces derniers du mélange de ricotta. Pour faire joli, vous pouvez le faire à l'aide d'une poche à pâtisserie sinon seulement l'étendre au couteau.
5. Garnir généreusement de salsa de fraises. Terminer avec un filet de miel, au goût.
6. Déguster.