



## 生ハムのTartine

### 材料

ペースト  
レバーペースト…………… 50g  
オリーブオイル…………… 10g  
エシャロット(細かく)…………… 1/2コ  
※混ぜ合わせる。  
生ハム…………… 3枚  
アーモンドスライス…………… 少々  
バルサミコレーズン…………… 大さじ1  
※鍋にバルサミコ100ccを入れ軽く  
沸騰させ火をとめ、レーズン50gを  
入れ漬け込む。  
セロリ…………… 適量  
オリーブオイル…………… 小さじ1  
塩…………… 少々  
ミニョレット…………… 適量  
パルミジャーノ…………… 適量

### 作り方

1. スライスしたパンにペーストを塗り、生ハム、アーモンドスライス、バルサミコレーズン、セロリを飾る。
2. 仕上げはオリーブオイル、塩、ミニョレット、パルミジャーノをかける。

### <関連レシピ>

[セーグル・コンサントレ](#)