

Pot de Tonyina, Fesols i Pimentos



Ingrédients pour 4 personnes:

150 g de filet ou ventrèche de Thon à l'huile.
250 g de haricots blancs (si possible d'Espagne).
150 g de pimentos del piquillo à l'huile.
100 g de Jambon Ibérique.
10 brins de persil.
4 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
1 cuillère à soupe de Vinaigre de Xèrès.
1 pincée de Piment d'Espelette.
8 Olives noires Empeltre *blai PERI*.
Du Sel et du Poivre.

Préparation:

- Cuire les haricots à l'eau, rincer à l'eau froide et égoutter-les.
- Mettre dans un saladier et réserver au frais.
- Égoutter les pimentos, en mixer la moitié avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, poivrer et répartir cette purée dans les bocaux.
- Couper les pimentos restants en lanières de 1/2 cm de largeur.
- Effeuille et ciseler le persil, l'ajouter dans le saladier de haricots, verser l'huile, le vinaigre, saler, poivrer et mélanger.
- Répartir cette préparation dans les bocaux en les alternant avec la ventrèche de thon.
- Couper le jambon en fins bâtonnets, les faire dorer rapidement à la poêle, les répartir sur la salade.
- Avant de servir décorer chaque bocal avec 2 olives noires.