



TARTINE

au kopanisti, poires et tomates

POUR **4 personnes** PRÉPARATION : **10 min** NIVEAU : **facile**

- 1 Disposez les tranches de pain dans un grand plat. Tartinez chaque tranche de kopanisti.
- 2 Lavez les poires et coupez-les en fines tranches. Coupez les tomates en fines rondelles. Concassez grossièrement les noix. Hachez la ciboulette.
- 3 Répartissez les poires et les tomates cerise sur le pain. Saupoudrez de noix, de poivre rose, de sel et de ciboulette. Arrosez d'un peu d'huile d'olive et servez immédiatement.

À SAVOIR

Bénéficiant d'une AOC, le fromage kopanisti est produit dans toutes les îles des Cyclades, avec de la présure naturelle, à basse température. On utilise du lait non pasteurisé de chèvre, de brebis ou de vache (ou plusieurs laits mélangés). Son goût pimenté est dû au fait qu'il est travaillé à la main. Sa couleur varie du blanc cassé au rose pâle. Sa texture est irrégulière, son goût poivré presque pimenté. Il s'apparente aux fromages bleus et très moelleux que vous pouvez utiliser dans cette recette.

4 grandes tranches de pain de campagne au levain • 200 g de kopanisti • 2 poires
• 100 g de tomates cerise • 50 g de noix • Ciboulette • 1 cuil. à café de poivre rose en grains • Gros sel de mer • Huile d'olive (pour servir)