Pan Con Tomate

Pour 4 personnes :

- **une douzaine de tranches de pain tranchées finement**
- **2 ou 3 grosses tomates bien mûres**
- **1 gousse d'ail**
- **6 tranches de jambon de pays (type Bayonne ou Lacaune)**
- **2 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **sel, poivre**

1. Faire griller les tranches de pain à l'aide d'un grille-pain ou au four. Réserver.

2. Laver puis couper les tomates en morceaux et les mettre dans un hachoir ou un blender.

3. Ajouter ensuite la gousse d'ail pelée. Assaisonner le tout généreusement en sel et poivre.

4. Mixer le tout jusqu'à obtention d'une préparation bien fine.

5. Verser l'huile d'olive puis mixer à nouveau pendant 2 min jusqu'à monter légèrement la préparation comme en mayonnaise.

6. Au moment de déguster, étaler un peu de cette préparation sur une tranche de pain grillée puis y déposer la moitié d'une tranche de jambon : c'est prêt !

   Il est très important d'étaler la préparation à base de tomate juste au moment de déguster afin que le pain ne se ramollisse pas.
   Une fois prête, vous pouvez disposer et conserver cette préparation au réfrigérateur !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !