Tartine fraîche du jardin, Fraise Label Rouge, Cresson d’Aquitaine, huile de Noisette de Cancon…

4 personnes | Préparation : 5 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

Sur la tartine, disposez une tranche de magret roulée, un petit bouquet de cresson et une demie gariguette découpée en éventail.
Assaisonnez de quelques gouttes de vinaigre balsamique et d’un filet d’huile de noisette de Cancon.

Préparation :

Sur la tartine, disposez une tranche de magret roulée, un petit bouquet de cresson et une demie gariguette découpée en éventail.
Assaisonnez de quelques gouttes de vinaigre balsamique et d’un filet d’huile de noisette de Cancon.