

ROULÉS DE PROSCIUTTO, POIRE ET FROMAGE

Ces roulés de prosciutto, poire et fromage sont une bonne idée de recette d'amuse-bouche sucré/salé et cru, rien de tel pour éveiller les papilles gustatives. Ils sont simples à préparer, mais élégants et sophistiqués, ils surprendront vos invités par leur équilibre parfait. Servir en apéritif ou en entrée, accompagnés d'un bon pain de campagne.



12 tranches minces de prosciutto
36 petits bâtonnets de poires fraîches
12 fines tranches de fromage Brie ou Camembert
Moutarde de Dijon
Miel
Poivre du moulin au goût
Feuilles de roquette
Glaçage (Glaze) au vinaigre balsamique

Disposer les tranches de prosciutto sur le plan de travail.
Badigeonner chaque tranche de 1/4 c. thé de moutarde de Dijon
À chaque extrémité des tranches de prosciutto, déposer 3 petits bâtonnets de poire, une tranche de fromage Brie ou Camembert, un filet de miel, poivre au goût.
Sur chaque tranche de prosciutto garnir de feuilles de roquette de chaque côté (disposer la roquette de façon à ce qu'elle soit visible une fois roulé).
Rouler les tranches de prosciutto à partir de l'extrémité garnie en s'assurant que les feuilles de roquettes soient bien visibles.
Disposer sur une planche ou assiette de service.
Napper légèrement de glaçage (Glaze) au vinaigre balsamique pour une note sucrée/salée.
Servir immédiatement ou réfrigérer en attendant le moment de servir.

Bon appétit de Sylvie

Source :

Publié par : LA CUISINE DE SYLVIE, <https://cuisinedesylvie.blogspot.com/>