

Bouchées de Bresaola au Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- BRESAOLA 10 tranches
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE 50g frais
- CIBOULETTE
- PIGNONS DE PIN
- POIVRE

Recette:

- Grillez à sec les pignons de pin.
- Déposez au centre de chaque tranche de bresaola, 1 petite c à café de fromage de chèvre frais. Poivrez.
- Ajoutez alors quelques pignons de pin grillé et de la ciboulette ciselée.
- Refermez la tranche de jambon en forme de petit baluchon et faites tenir avec un cure-dent.
- Servez frais.

