

## *Bouchées de Speck au Bleu de Bresse*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- SPECK
  - FROMAGE "RICOTTA"
  - CIBOULETTE
  - BLEU (FROMAGE)
  - SEL
  - POIVRE
- pour 16 bouchées  
1 c à soupe  
50g Crémeux de Bresse

### Recette:

- Dans une petite assiette creuse, mélangez la ricotta avec la ciboulette ciselée, sel et poivre.
- Coupez le bleu en dés.
- Roulez un morceau de bleu avec un peu de ricotta épicée dans ½ tranche de speck (ou 1 entière suivant la dimension).
- Faites ternir la bouchée avec un cure-dent.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

