

Cubes de Féta au Serrano et Basilic

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|--------------|
| - FÉTA (FROMAGE GRECQUE) | 150-200g |
| - JAMBON SERRANO | 3-4 tranches |
| - BASILIC | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Poivrez et saupoudrez de basilic les deux faces du fromage.
- Détachez les tranches de jambon et coupez en lanières de 1,5 cm de large.
- Coupez la féta en cubes.
- Roulez chaque cube dans une lanière de jambon et piquez avec un cure-dent.

