

Grissini de prosciutto et roquette, crème sûre au yuzu et ciboulette fraîche

Recette pour Tapas

Description

Bâtonnet de pain sec sur lequel nous avons enroulé une tranche de prosciutto, dans laquelle nous avons emprisonné des feuilles de roquette. Le tout est servi avec une trempette à base de crème sûre au yuzu, parsemée de ciboulette fraîchement ciselée.

L'astuce du chef

Toutes sortes de trempettes peuvent s'adapter à ce tapas. Un jambon de pays (Bayonne ou autre) peut faire l'affaire aussi.

Ingrédients

Grissini de prosciutto

- 12 Bâton(s) Grissini
- 12 Tranche(s) fine(s) Prosciutto
- 1 Sachet(s) Roquette

Trempette de yuzu

- 125 Gr Crème sûre
- 50 Gr Crème 35% à fouetter
- 15 Ml Jus de yuzu
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 3 Tour(s) de moulin Poivre blanc

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Grissini Prosciutto

Étalez les tranches de prosciutto les unes à côté des autres. Parsemez d'un filet de trempette à la crème sûre et yuzu. Déposez sur chacune 5 feuilles de roquette (salade), placez un Grissini sur le bout d'une tranche. Roulez les tranches de jambon avec la salade autour de chaque bâtonnet de manière à ce que le jambon recouvre le quart du bâtonnet. Servez avec un petit ramequin de trempette.

Trempette

Ciselez finement la ciboulette. Dans un bol, mélangez ensemble la crème sûre, la crème 35%, le jus de yuzu et les assaisonnements. Finalisez en ajoutant la ciboulette et vérifiez l'assaisonnement.

Bon appétit!