



Phase **Active**

Type : **Entrée**

Recette : **Amuses-bouche au jambon**

Calorie
55 par personne

Préparation
10 min

Cuisson
0 min

Ingrédients

Pour 4 personnes

4 tranches de jambon blanc
100 grammes de fromage
1 barquette de tomates cerises
1 pincée(s) sel
1 pincée(s) poivre

Préparation

1. Étalez chaque tranche de jambon bien à plat et tartinez-les généreusement de fromage.
2. Roulez les tranches délicatement afin d'obtenir la forme d'un cigare : il ne faut ni trop serrer ni pas assez.
3. Coupez en petites parts d'environ 2 cm.
4. Piquez une tomate cerise sur un pic en bois puis sur la tranche de jambon. Faites de même pour toutes les tranches.
5. Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.