

Spezialitads dal Grischun



LA VIANDE DES GRISONS FOURRÉE DE YAOURT

Un délice savoureux comme entrée ou pour l'apéritif

Ingrédients

(pour 4 portions)

100 - 150 g de viande des Grisons finement coupée ou de jambon cru pain blanc ou baguettes

Ingrédients pour la farce

180 - 200 g de yaourt
180 - 200 g de crème acidulée
3 à 4 gousses d'ail
3 à 4 cornichons finement coupés en dés
3 à 4 cuill. à soupe d'herbes fraîchestelles que ciboulette, persil, basilic, origan
1 à 2 cuill. à soupe de jus de citron
poivrons secs selon convenance
différentes sortes de poivremoulues grossièrement
assaisonnez selon les goûts

Préparation

(Préliminaires: une heure et demie, temps de préparation: environ 10 minutes)

- Mélangez les épices, les herbes et les autres ingrédients pour la farce avec le yaourt et la crème acidulée puis laissez reposer pendant

une heure dans le frigidaire. Enduisez la spécialité de viande des Grisons du mélange d'ingrédients à volonté et formez des rouleaux que vous pouvez attacher avec des brins de ciboulette. Dressez-les décorativement sur un plat.

Une autre variante: Enduisez des tranches de pain du mélange et posez dessus de la viande des Grisons ou de jambon cru coupés en tranches fines. Servez tout de suite.